

Vol-6 Issue-VI September 2014 | Price Rs. 180.00 AED 18

Chief Special

Get Free



Special
شہ
ماہنامہ

پاکستان کا واحد ABC Certified کوکے
A Project of Jahangir Foods

40
Ymmm
Recipes

سب سے
WWW.PAKSOCIETY.COM

When
Celebrities go
Mmm mmm...

How
ca
Recipe

Every time you purchase our products

Kausar will donate Rs.1 per kg/ltr to

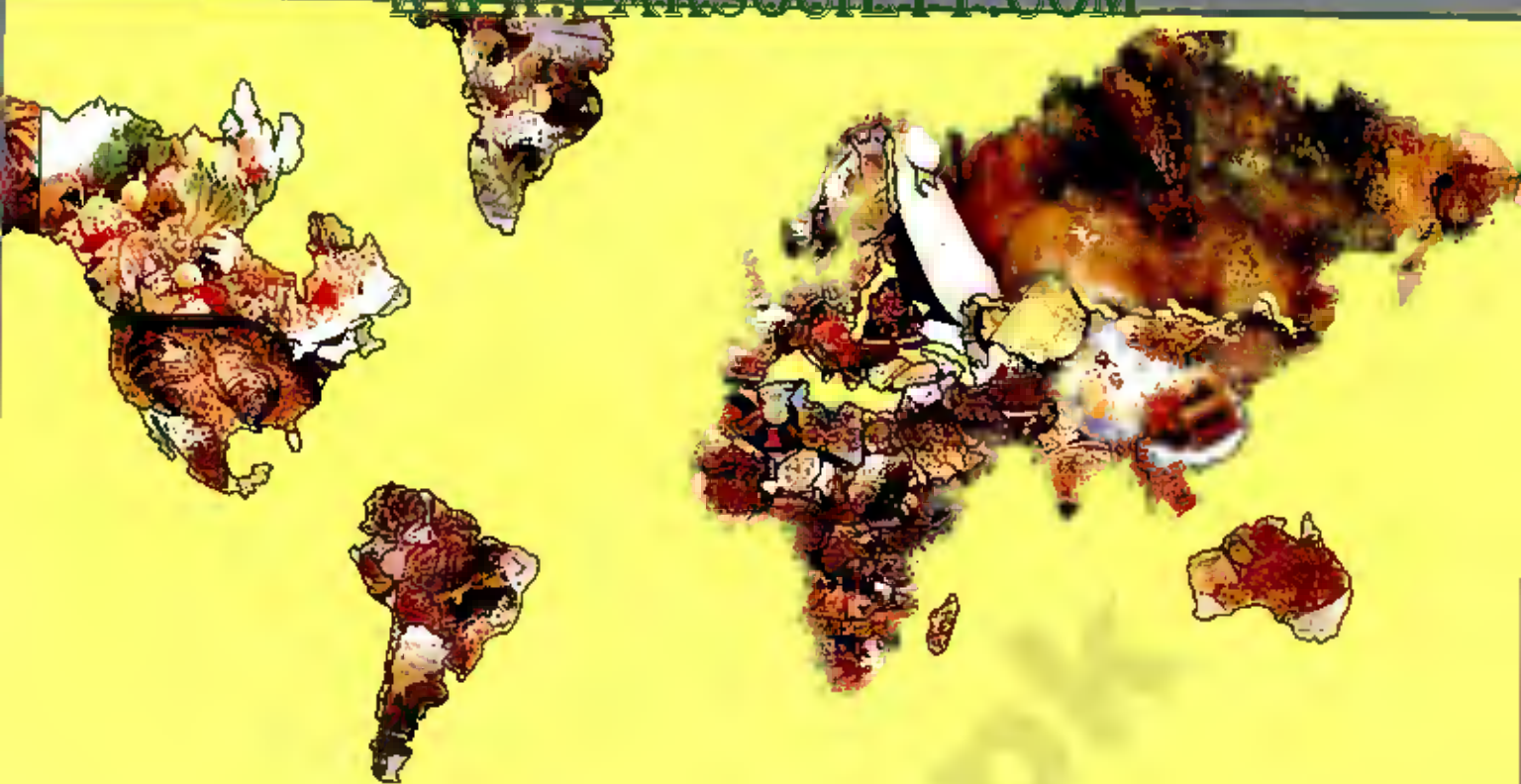
 **Shaukat Khanum**



WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN

PAKSOCIETY1 f PAKSOCIETY



Foods around the **WORLD**




Join our Facebook page for more excitement.


Kausar

BANASPATI & CANOLA OIL

کچھ خاص مہارے کھانے میں



 Facebook.com/KausarCookingOils

 info@kausar.com.pk



قشری

جب گھروہ آئیں...
ٹیچرل پلاٹیں!

QUALITY
265
TESTS & CHECKS



Life
Refreshing

جام شیریں گلاب اور صندل کے 100 فیصد
خالص عرقیات سے تیار کیا جاتا ہے
اور اس میں پانی کا ایک قطرہ بھی شامل نہیں۔

60% Market Share
in the Category | Retail Audit by
nielsen

www.qarshi.com

facebook.com/QarshiPakistan



Manhattan Leo Burnett

WWW.PAKSOCIETY.COM

گیسٹو فیل



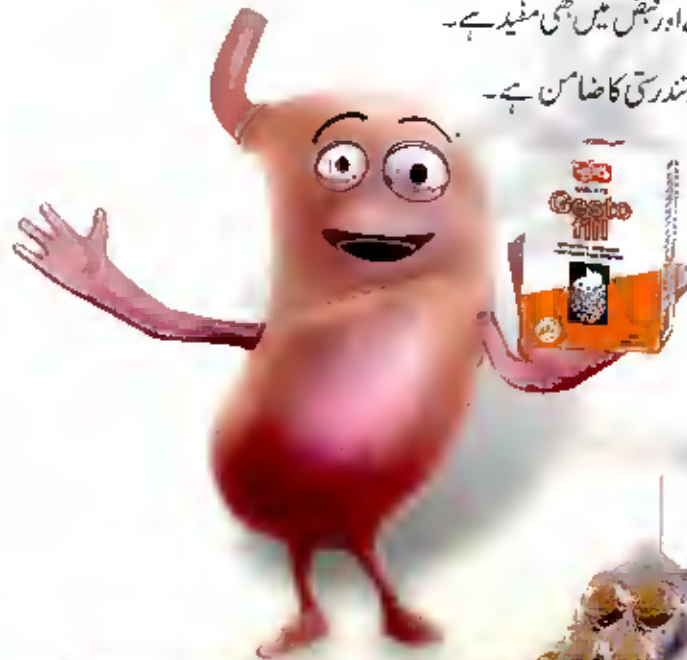
گیس، سینے کی جلن اور بد ہضمی کا حل

ٹیبلیٹس اور سیرپ میں دستیاب

قرشی گیسٹو فیل 100% قدرتی اور انتہائی مفید جڑی بوٹیوں سے تیار کردہ سیرپ اور ٹیبلیٹس ہیں جو گیس، سینے کی جلن، تیزابیت اور بد ہضمی کی حالت میں فوری اثر دکھائے اور منوں میں آرام پہنچائے۔

قرشی گیسٹو فیل کے فوائد:

- 100 فیصد قدرتی اجزاء سے تیار کردہ قرشی گیسٹو فیل فوری اثر دکھا کر منوں میں آرام پہنچاتا ہے۔
- تیزابیت، گیس، سینے کی جلن اور بد ہضمی میں مفید ہے۔
- معدہ، جگر اور آنتوں کی اصلاح کرتا ہے۔
- بھوک بڑھاتا ہے اور قبض میں بھی مفید ہے۔
- آپ کی صحت اور تندرستی کا ضامن ہے۔



WWW.PAKSOCIETY.COM

Chopping made easy



With a revolutionary Quad-blade system, this chopper is a must-have gadget for your kitchen. The four stainless steel blades are ideal for chopping large quantities of anything, ensuring that you don't have any lumps or solid pieces left.

Whether it's your favorite chutney or vegetables for a salad, Quad-blade steals the show every time, making you the star in your kitchen.

www.rni.com.pk

UAN: (021) 111-764-764

Join KENWOOD, PAKISTAN

QUAD-BLADE



CH 250



CH 580



KENWOOD
CREATE MORE

WWW.PAKSOCIETY.COM



Handwritten text in Arabic script on aged paper. The text is written in dark ink and appears to be a list or a set of instructions. The paper is slightly wrinkled and has some discoloration.

عطیہ عباس

www.jbpress.com

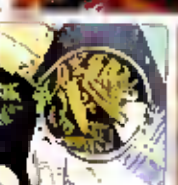
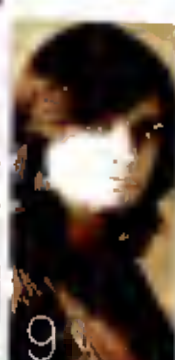
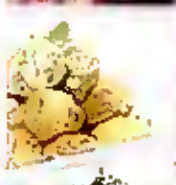
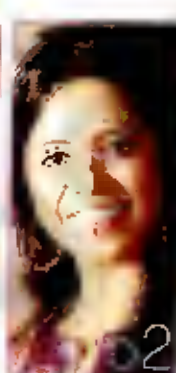
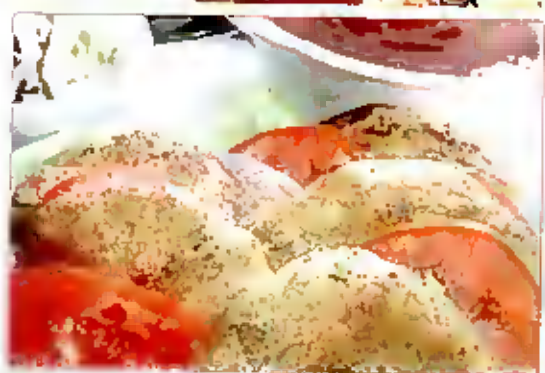
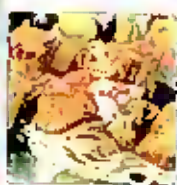
ANNUAL Subscription

WWW.PAKSOCIETY.COM

For Bank Transfer:
Account Title: **Chef Special**
Account # **1787-79000826-03**
Habib Bank
Riwaz Garden Branch, Lahore Pakistan

فائز رس

Vol-6 Issue-VI September 2014



اداریہ 8

معرفتِ حقیقت 30

حکیم زنانہ کے منہ پر شہرے 62

Beautiful Skin Matters 64

Afghan Food 66

When Celebrities go Mm mmm... 68

Cook like a Chef 70

لیکچر 72

Turn Trash into Crafts 74

What is in our Bins? 76

معاملاتِ ہوسل 78

”باتوں سے خوشبو آئے“

ماہنامہ 106

MONTHLY
HOROSCOPE

ذی الحجہ 109

نمبر کا روز شمار 2014ء 110

Fashion
& Showbiz

فیشن شوٹ 112

Movie Club 118

Recipes

Low
cal Recipes

18

دی ہوم ریسیٹورنٹ

Issue No. 1

20
Recipesto indulge your
taste buds

اچاری میکرونی



۱۔ اب اس میں دی اور برنی صرف ڈال کر 5 منٹ تک بیچ آج پر پٹا نہیں۔ اس کے بعد اس کو اتار کر گرم پاؤں کے ساتھ پیش کریں۔

نوٹ: بکرے کے گوشت کے ساتھ 3 کپ پانی ڈال کر 40 منٹ تک باکوشٹ کے گھسنے تک پکائیں۔ (اسٹیف نمبر 3)

۱۔ بیک پارلر میکرونی کو بیک لے لے پانی میں پانچ سے سات منٹ تک اٹا پائیں کہ اس میں ایک مٹی دو جائے۔ چھلکی سے گرم پانی گرا کر خضرا پانی گرا دوں اور ایک کھانے کا چمچ نیل ملا کر ایک طرف دکھوں۔

۲۔ ایک فرونی پن میں باقی ڈال کر گرم کریں پھر اس میں باز بھین اور اورک ایک ساتھ ڈال کر ایک منٹ تک فرانی کریں۔

۳۔ اب اس میں چکن اور وچا دی مصالے کا سامنے ڈال دیں اور مزہ ایک منٹ تک فرانی کریں۔ اس کے بعد اس میں ایک کپ پانی ڈال کر پال آنے تک پکائیں۔ اس کے بعد مزید 5 منٹ تک پکائیں۔



شاپنگ لسٹ

200 گرام	چرخہ بھری	50
100 گرام	پانی	50
100 گرام	نیل	50
100 گرام	باز بھین	50
100 گرام	اورک	50
100 گرام	باز بھین	50
100 گرام	اورک	50
100 گرام	باز بھین	50
100 گرام	اورک	50
100 گرام	باز بھین	50

کتنی اسفیا کالیں؟

اسفیا کالیں کتنی کالیں کالیں کہ یہ بڑے بڑے کالے (بڑے بڑے کالے)۔

آپ کا سوال

اسفیا کالیں کتنی کالیں کہ یہ بڑے بڑے کالے (بڑے بڑے کالے)۔

موسم کے مزے

دوم کہ ایک سب سے اول تجدید م۔ پھلوں کا پارشا، سب بھریں وہ اس اور مزہ کا خزانہ بھی ہے۔ جن سے دوم کھان چھل کا مزہ ڈالنے کی ایک نئی ذکیب۔ چکن اور د پاسا کر نی جگا ہمارے کے ساتھ۔ ایک بڑے دھن میں ٹک ملا پانی ڈال کر ایک کپ پانی پاسا ہال میں۔ اس کا کپ آلیں، دلی چکن فرونی پن میں خود سے سے وٹل میں لیں، ایک بھین، ایک برنی پنا اور ایک دم کو فرانی پن میں کس کریں۔ 5 منٹ پکا کر فیلا ہوا پاسا، پنا کپ ڈال کر پکائیں۔ خضرا ہونے کے بعد برائے ساڈا لائن پیش کریں۔







Nuggets Bun Gae



Chuggets

Chicken Cheese Nuggets

Rs. **25** OFF
Per Pack



Available at all Major Retail Stores
and Company Maintained Outlets



سیلڈ سینڈویچ



ترکیب

- پہلے **DAWN** سلائس پر مایہ میزگا کر انڈے، ٹماٹر اور سلاڈ پتے کی تلیاں تھیں۔
- دوسرے **DAWN** سلائس پر مایہ میزگا کر ادھر پر کھین اور اس پر ٹماٹر، کھیرے اور بند گرجھی کی تلیاں تھیں۔
- تیسرے **DAWN** سلائس پر مایہ میزگا کر نمک اور کالی مرچ چھڑکیں اور ادھر پر رکھ دیں۔
- تیار ہونے پر کٹ کر سرو کریں۔

اجزاء

3 سائزر (کڑے) تھیں :	DAWN بریڈ
1 عدد (آپل کر سلاڈ کٹ تھیں) :	ٹماٹر
1 عدد (سائزر) :	ٹماٹر
1 عدد (سائزر) :	کھیرا
1/2 کپ :	بند گرجھی (سرخ تھی)
1/2 کپ :	سلاڈ چلا پھینڈ
3 کپانے کے پیچ :	مایہ میز
حسب ذائقہ :	کالی مرچ پاؤڈر
حسب ذائقہ :	نمک



IT'S IN OUR NATURE
TO BE FRIENDLY





نگٹس ان پیٹارول



ترکیب

- گرم ایل میں (DAWN) نگٹس لرائی کریں۔
- پیاز، پیٹارول پر ڈسٹ کریں۔
- سویں کے تمام (1/2) اچھی طرح مکس کریں۔
- اپ پیاز پر پناہ میڈیکل گرسٹاڈ پناہ اور (DAWN) نگٹس رکھیں۔
- اور پوسٹ ڈال کر کچپ کے ساتھ روکیں۔

اجزاء

1 کپ	نگٹس (DAWN)
1 کپ	پیاز، پی
3-4 پیے	مٹاڈ پی
فریڈنگ کے لیے	ایل
1 کپ	اپنا پی
سویں کے لیے	
1 کپ	ماونڈ
2 کپ کے لیے	چلی ڈرگہ سوں
1/2 کپ کے لیے	نک
1/2 کپ کے لیے	کولی مرٹ پاڈر



DAWN
Foods

ZOO WOO
Chicken Nuggets!

Let the
Foodventure begin!



Trumpy

is very humble and is a bit strong and very powerful. He likes to help his friends when they get into trouble. He always eats healthy food.

Spotty

is very intelligent, fun loving and loveable. His cuteness makes his friends laugh. He is an entertainer and fun to be with.

Lanny

is energetic and brave. He is naughty and likes to have adventurous fun. His courage speaks for itself. He leads among his friends.

Low cal Recipes

گرلڈ بینگو ددا سٹس کریم

ٹوٹل کالریز : 282
تیارگی : 1

اجزاء

تیارگی	تعداد	نام
135	1 اسکوپ	آئس کریم
88	1 پائے کاٹی	اولیو آئل
40	1 کھانے کا پیچ	لیمون کارن
3	1 چائے کا پیچ	چینی پاؤڈر
16		

ترکیب

- آم چیل کر لیجیہ سٹسز میں کاٹیں۔ پھر ان میں لیمون کارن، اولیو آئل اور چینی پاؤڈر مکس کریں۔
- اب درمیانے درجہ حرارت پر 4-30 منٹ کے لیے دونوں طرف سے گرل کر لیں۔
- آئس کریم باگٹ کے ساتھ سرو کریں۔



REMOVES TOUGH STAINS

IN HALF TIME*

NEW &
IMPROVED



*Tested under lab condition on selected fabrics and stains Vs. Old navy 452gms.



اجزاء

پیشہ	تعداد	تعداد (بالک)	تعداد (بالک)
195	100	100	100
22	100	100	100
150	100	100	100
3	100	100	100
15	100	100	100
23	100	100	100
0	100	100	100
0	100	100	100
80	100	100	100

تَرْكِيب

- آٹھ گروہ کر کے اعلیٰ میں اردو کے ایسی ہیئت اور بیاد فرمائیں گے۔
- پھر تجربہ ہوگا اور اس طرح چاروں ذرائع کو سمجھیں۔
- ٹیبلز، جوائنٹ پپر کر لیں۔ پچھلے جہاد مانا نہیں جیے
- میں مشاطہ کر کے پکا لیکن۔
- تیار ہونے پر چونے۔ اسے لکھیں۔
- باؤل میں جاتے دیکھیں اور پھر تجربہ سے منسلک ذرائع۔
- فرم میں ہر دو کریں۔



ترکیب

- لہسن کی اسٹیور یا ڈاک میں ایڈ جسٹ کر کے آگ پر اتنا سٹیکیں کر جو اس آئینے ٹگے۔ پھر پمیل کر کوٹ لیں۔
- ایک باڈل میں ڈاکیں پیچہ اور پستے کے ٹارو دو تھام 12:1 مکس کر لیں۔
- اب برش کی مدد سے یہ مکھر پستے پر لگا لیں اور ڈاکیں پیچہ میں ردول کر لیں۔
- پہلے سے 180°C پر گرم اور دن میں 10-15 منٹ کے لیے لیجے کر لیں۔
- تیار ہونے پر ڈاکیں پیچہ سے نکال لیں۔
- جائیں تو پتھر چمکر کر مراد کریں۔

اسفند ایک

Low ca

اجزاء

کتاب نمبر	جزء
54	۱ : تعداد (تہذیب)
100	میدان سیٹ (خرابی) : ہر کتب
35	لائٹ مائیکرو : اگلا نئے کتب
16	پیاز : ہر عدد (تہذیب)
4	پیاز : ہر عدد (تہذیب)

تَرْكِيبُ

- اٹھ سے گولہ پائی کے درخ کاٹ کر زور دینی نکال لیں۔
- فیہ اسیٹ میں مایہ واز ایلکٹریکس کر لیں۔
- اب یہ کچھ زور دینی کی گناہاٹھ سے میں ہمار گنا۔
- خزاوہیت میں اضافہ کرنے کے لیے زور دینی بھی کھن کر سکتے ہیں۔
- فریش مرڈ کر لیں۔



REMOVES TOUGH STAINS
IN HALF TIME*

NEW &
IMPROVED



*Tested under 100 conditions on various stains and dyes. 1/2 Ordinary detergent



دم پخت بریانی

Chef KOKAB'S
Authentic Pakistani Recipes

اجزاء

1 کلو (تکڑے رہیں)	منہ ران
1/2 کلو (دھواڑا رہا رہیں)	چاول
1 پاؤ (پست ہائیں)	پٹار
1 چائے کاجی	پہننے کے ہنگوں کا بہت
2 چائے کے جی	اورک بہت
2 کھانے کے جی	گرم مصالحہ پاؤڈر
4 کپ	دہی
1/2 کپ	دودھ
1/2 کپ	لکھن
1/2 کپ	آئل
1 چمکی بھر	زعفران
حسب ذائقہ	نمک
مجارشک کے لیے	برقی سرخی فرافینڈ، پٹا، براہ منہا
مجارشک کے لیے	سکشش، چائو، بے

ترکیب

- منہ کو ٹنگ، پٹا، اورک اور پہننے کے ہنگوں کا بہت لگا کر 3 گھنٹوں کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- پھر دہی میں گرم مصالحہ پاؤڈر کس کر کے منہ پہا میں اور مزید 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
- اور مصالحہ اور فرافینڈ مل کر گرم کر کے اس میں منہ مصالحے بہت ڈال کر بکلی فوجی ہو چکا ہیں۔
- جب منہ مل جائے اور مصالحہ خشک ہو جائے تو پچھلے سے اتار لیں۔
- تین میں چاولوں کی دھوا میں اور اس پر منہ پھیلا دیں پھر چاولوں کی ایک اور دھوا کر تھپکھن اور مل کر گرم کر کے ڈال دیں۔
- آخر میں دودھ ملی زعفران کس کر کے بھڑکھیں اور ہم آگ دیں۔
- سکشش، چائو، بے، برقی سرخی فرافینڈ، پٹا اور براہ منہ کس کر کے سہا کر دیں۔



REMOVES TOUGH STAINS

IN HALF TIME*

NEW &
IMPROVED



*Based under lab condition on selected fabrics and stains Vs. Ordinary detergent



گرین مصالحہ چکن ونگز

اجزاء

1 کلو	چکن ونگز
1 چائے کا چمچ	اورک لیسن پیسٹ
4 کھانے کے چمچ	لیمونس کا زیت
1 1/2 چائے کا چمچ	سفید زیت
3 کھانے کے چمچ	پیاز کا پیسٹ
8-10 عدد	بری صرف
6-8 جوڑے	لیسن
1 صلیبی	ہرا دھنیا
1/4 کپ	دہی
1/2 کپ	آئل
1/2 کپ	کریم
حسب ذائقہ	نمک

ترکیب

- لیسن، زیت، ہری صرف، ہرا دھنیا اور لیموں کا زیت لپیٹ کر کے ہری چٹنی تیار کر لیں۔
- ایک چین میں آئل گرم کر کے چکن ونگز اور اورک لیسن پیسٹ پکا فرائی کر لیں۔
- اب اس میں نمک، دہی اور پیاز کا پیسٹ شامل کر کے اٹا فرائی کریں کہ مصالحہ اچھی طرح کس ہو جائے۔
- کریم اور ہری چٹنی ماکر 5-10 منٹ تک تیز آگ پر پکا کریں۔
- تیار ہونے پر برے دھنی سے گارنش کر کے پیش کریں۔



اجزاء

1 کلو	چکن ونگز	1/2 کلو	دراگو (کھانا نہیں)
1 چائے کا چمچ	پائین ایتیل جوس	2 کھانے کے چمچ	لٹاؤ مونس
1 1/2 کپ	پائین ایتیل (کھانا نہیں)	1 کھانے کے چمچ	فٹو کیچ
1 کھانے کا چمچ	لیمونس کا زیت	2 کھانے کے چمچ	اولیو آئل
1 چائے کا چمچ	چائے مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	دوسرے سوس
حسب ذائقہ	سرخ صرف پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	ایسٹرسوس
حسب ذائقہ	سفید صرف پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	بلدی پاؤڈر
حسب ذائقہ	نمک	1 عدد (کھانا نہیں)	پیاز
حسب ضرورت	اسٹیکینی (ایڈوٹی)	4-3 عدد (کھانا نہیں)	بری پیاز

ترکیب

- فیٹس پر نمک، لیموں کا زیت اور بلدی پاؤڈر کر اٹھانے کے لیے، دھنیا بھرنا۔
- پھر دھنیا بھرنا، پھر پوکھ کر خشک کر لیں۔
- ایک باؤل میں ٹائو مونس، کیچ، ایسٹرسوس، سفید صرف پاؤڈر، دوسرے سوس، پائین ایتیل جوس، چائے مصالحہ، سرخ صرف پاؤڈر اور نمک کس کریں اور چمچنی پراڈ کر میں منٹ کے لیے دیکھ دیں۔
- دواں اسکیورڈ میں فیٹس، پیاز، پائین ایتیل، شلہ صرف اور ہری پیاز کے ٹکڑے ترکیب سے پروڈ کر گول کریں پھر گرم آئل میں 2-3 منٹ فرائی کر لیں۔
- سرورنگ ڈش میں اسٹیکینی ڈالیں اور اس کے اوپر اسٹیکس رکھ کر سرو کریں۔





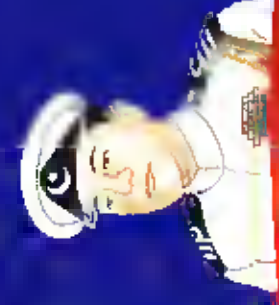
اجزاء

1/2 کلو :	دھن تیرہ
1 کلو (دھن تیرہ) :	پالک
(پالک کا کچھ) :	لہسن (پودہ)
1 پالک کا کچھ :	ثابت گرم مصالحہ
1/2 پالک کا کچھ :	اورک (پودہ)
1/2 پالک کا کچھ :	بامدی
(پالک کا کچھ) :	سرخ مرچ پاؤڈر
1/2 پالک کا کچھ :	دھنیا پاؤڈر
4 کھانے کے کچھ :	برادھنیا (پودہ)
2-3 عدد :	ثابت سرخ مرچ
100 گرام (دھن تیرہ) :	تھنی
50 گرام :	دال ماش
50 گرام :	چاول
10 گرام :	بڑی مرچ
1/2 کپ :	آئل
100 گرام (دھن تیرہ) :	پیاز
حسب ذائقہ :	نمک

ترکیب

- گرم آئل میں پیاز، گولڈن براؤن کر دیں۔
- پھر اس میں تیرہ، ثابت گرم مصالحہ، اورک، لہسن، دھنیا پاؤڈر، ثابت سرخ مرچ، سرخ مرچ پاؤڈر، بامدی اور تھنی اسما پانی ڈال کر پکا لیں۔
- جب پانی خشک ہو جائے تو تیرہ، تھنی طرح بھون کر پالک، تھنی اور مزید تھنی اسما پانی ڈال کر پکا لیں۔
- جب پانی خشک ہو جائے تو ماش کی دال، چاول، نمک اور 3-4 گلاس پانی ڈال کر 15 منٹ بجی آگیا پڑ پکا لیں۔
- جب گل جائے تو اچھی طرح گھومت کر 7-5 منٹ پکا لیں اور چولہے سے اتار لیں۔
- تیار ہونے پر برادھنیا اور بڑی مرچ سے تھجا کر سرد کریں۔





اتنا شگرا رگرا

طاقتور جھاگ، دھلائی لا جواب



پراچہ کیمیکل انڈسٹریز

آفس: P-83 گول مہاں والا فیصل آباد، پاکستان فون: 26 22 674 (92-41)

فیکٹری: چھک روڈ، ہاں فیصل آباد، پاکستان فون: 255 80 47-8 (92-41) فیکس: 251 88 58 (92-41)



CHANGHONG RUBA

Introducing Curved 4K TV Technology
in Pakistan



Make Your Imagination Fly



Perfect Combination of Art & Technology



Flat Screen Curved Screen



C8000i
 65"



4Kx2K



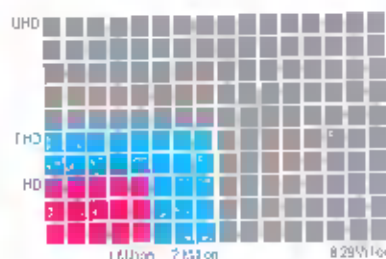
Amazing 3D



Body Sense



Smart



UHD = **FHD** x 4

Ultra High Definition





سید فیروز شاہ

عرفت حقیقت

دل کی گہرائیوں سے نیکی رو چائی گفتگو

روحانیت

کو تعریف اور معرفت بھی کیا جاتا ہے۔ اس معرفت کو روح سمجھا جاسکتا ہے اور نہ ہی حاصل کیا جاسکتا ہے جب تک کہ ہم معرفت حقیقت یعنی اللہ تعالیٰ کی معرفت کو نہ صرف کھولیں بلکہ صدق دل سے اس پر عمل بھی کرنا چاہیں۔ اگر میں کوئی فرق نہ دیکھتا ہوں تو علم معرفت حاصل کرنے اور اس سمت پوری محنت کرنے کے باوجود انسان کبھی تکلیف نہیں پاتا۔ وہ ماری ٹرک کو جو کے تھکن کی طرح محنت تو

یہ خوف کہ میرا رب مجھے دیکھ رہا ہے اور میری ہر اچائی برائی اس کے علم میں ہے۔ مجھے جیسے انسان کو نالا کا مول سے روکے رکھے گا

ہم پر ذرا سی غلطی آجائے تو ہم بھی صاحبِ ذناب اور غلطیات یا کسی قویہِ راولے کے پاس دوڑنے پڑنے پاتے ہیں۔ ذرا سوچئے، ہم تو دن رات رب تعالیٰ کی نعمتوں سے لطف اٹھاتے ہیں۔ رب تعالیٰ ہمارے تمام کام سچ سے شام تک بغیر تدارک کے کرتا چلا جاتا ہے لیکن اس قدر کرم و نوازی کے دوران کوئی تکلیف ہم پر آتی ہے، ذرا سی مشکل، ہم پر آن پڑتی ہے تو ہماری چیخ و پکار اور دایلا مشروٹ ہو جاتا ہے۔ ایسے میں ہم بھول جاتے ہیں کہ یہ ذرا سی تکلیف ہے جو آج یا کل ختم ہو جائے گی۔ یہ وقت بھی گزر ہی جائے گا۔ مجھے جب اس تکلیف کو سہا ہوتا ہے تو کیوں نہ خوش دلی سے سہ جاکوں۔ یا ذرا سوچئے کیا کر کے رب کا شکر گزار کیوں ہوں۔

میں نے بار بار دیکھا ہے کہ نالوگ نصیحت کو جتنے کھینچتے ہوئے جمیل لیتے ہیں، رب تعالیٰ انہیں طرح طرح کے انعامات عطا فرماتا ہے۔ حداد کی پھانسی کا ایک واقعہ بھی حال ہی میں گزرا ہے۔ اس کے بارے میں ہر طرح کے تھمرے لگنے لگے ہو کہ بہت زیادہ ٹھیکہ اور نہیں ہوتے تھے۔ اس کے پھانسی چڑھنے پر کسی نے آت سر جڑی کیا، کسی نے Iron man اور کسی نے مردِ آسن کا لقب دیا کیوں کہ وہ پھانسی کی طرف ہنسنے کیلئے چلا گیا۔ وہ یہ مراد ہی بات سمجھ گیا تھا کہ پھانسی کی سزا ہو چکی ہے اور اس پر عمل درآمد نہیں ہوا ہے تو پھر چاہے اس پر پھانسی لگات تک نہ دے، پھانسی پھانسی اور دایلا کر کے پھانسی پر چڑھ جائے یا پھر محنت اور وقار سے موت کو منگے لوگ۔ یہ

اُس کی اپنی پیند ہے، لہذا اُس نے تیسری فوج پر عمل کیا۔ محنت اور وقار سے اپنے تہذیب پر چل کر پھانسی لگات تک گیا۔ اُس کے اس رویے اور عمل کا ناکدو یہ ہوا کہ جو لوگ اُس کے خلاف کہتے تھے وہی اُس کی حمایت میں کہنے لگے، اُس کی تعریف کرنے لگے۔

جب انسان کو یہ باریکہ کھنچا جاتا ہے کہ براہِ وقت ہر انسان پر آتا ہے اور گزر جاتا ہے۔ جب انہیں اسے جھیلنا ہی ہے تو کیوں نہ اپنی خوش تمہیل جائیں اور اللہ کے شکر گزار بندے نہ بن جائیں۔ ایک صاحب بندے سے شاد صاحب قبیلہ کے پاس تشریف لایا کرتے تھے۔ ایک روز دو ایک ہی

تعلیم کی عمر کر کے جا رہے تھے کہ میں بڑی مشکل میں ہوں۔ دنا کر دیں کہ میرے حالات خفیک ہو جائیں۔ بڑے شاد صاحب کے چہرے کے تاثرات سے مجھے اندازہ ہو گیا کہ انہیں یہ بات کھنچا رہا ہو پسند نہیں آتی۔ میں نے اُن صاحب کو پچھلے سے ناخوش رہنے کا اشارہ کیا لیکن وہ باز نہ آئے اور وہی ہلکا ہلکا دنا کر دیں میرے حالات خفیک نہیں ہیں۔ آخر کار شاد صاحب نے ماتھے پر ہل ڈال کر کہا 'تمہارے بڑے وقت کو ہاتھ کے لیے میں ڈان کر رہا ہوں۔ کیوں؟' اچھا وقت تم نے گزارا ہے۔ برا وقت تمہاری جگہ کوئی اور گزارے گا کیا؟ اور اس ایک تھن میں پوشیدہ محنت پر نور کیسے کہ اگر زندگی میں رب تعالیٰ کی عطا کردہ نعمتوں سے ہم لطف اندوز ہوتے ہیں تو زندگی کے سہارے میں نہ دے دیا تو وہ بہت جلد ہی ہمیں ہی برداشت کرنا چاہیے۔ اب یہ ہمارا ظلم ہے کہ اسے جتنے کھینچتے ہوئے گزارتے ہیں یا روتے پھرتے ہوئے گھبراتے ہیں۔ وقت تو انہوں سوڑوں میں گزر جائے گا لیکن وہ نہ پھرتے اور دایلا کر نہ سنے ہو گوئی میں قائم ہر گز ہوتا ہے گا اور ہم رب تعالیٰ کے نزدیک انہیں گزار دیندے بھی کہلا سکیں گے۔ لہذا رب تعالیٰ کا شکر و غیرانہ کے سامنے جان کرنے کے بعد اگر خود اُس ذاتِ اقدس کے حضور اپنی مناجات، گزارشات پیش کریں تو یہ زیادہ مناسب ہے۔

بہتر یہی ہے کہ ہم رب کی حکایت رب سے خود کریں۔ آپ کو شاید غلط فہم ہو جائے تاہم اب گنگے لیکن میرے نزدیک یہ شکوہ اس لیے ہے

جو لوگ مصیبت کو نبھتے کھینچتے ہوئے جمیل لیتے ہیں، رب تعالیٰ انہیں طرح طرح کے انعامات عطا فرماتا ہے

سچے فتح... سلسلہ

کی چوتھی کتاب 'لوحِ فقیر' طباعت کے مراحل سے گزر کر عنقریب آپ کے ہاتھوں میں ہوگی

علم معرفت کے Context میں وہ نہیں مہیا رواست دکھانے اور سید سے راستے پر قائم رکھنے کے لیے، اُس کی تمام حالت میں سے حالات 'تبع و امتیر' ہی کوئی ہیں۔ اللہ کا تتبع و امتیر اور ادا معرفت پر چلنے والے بندے کے لیے ایک Constant check ہے۔ یہ خوف کہ میرا رب مجھے دیکھ رہا ہے اور میری ہر اچائی برائی اُس کے علم میں ہے، مجھے جیسے انسان کو نالا کا مول سے روکے رکھے گا۔ رب تعالیٰ کی اس محنت پر اگر مجھے یقین ہے تو پھر میں نالا کا مول سے بچاؤں گا۔ چاہے میں غمناک میں ہوں یا بخاری طور پر لوگوں میں مودت و ہون۔ ہمارا اہلیہ یہ ہے کہ ہم تمام چیزوں کو کھینچتے اور جانتے نہیں لیکن ان پر عمل کرنے میں کوتاہی کر جاتے ہیں۔ ہم سب کوئی نہیں کرتے ہیں کہ میرا اللہ یہ پورا بھروسہ ہے لیکن جہاں ذرا سے معاملات خراب ہو جائیں وہاں ہمارے رویے سے فوراً اظہار ہو جاتا ہے کہ ہم اللہ تعالیٰ پر کس درجہ بھروسہ کرتے ہیں۔

CITIZEN

Innovative | Durable | Comfortable



پلاسٹک فرنیچر انڈسٹری میں Pioneer

جس کی جدت، پائیداری اور منفرد Design آپ کے Life Style کو بنائیں دلکش اور آرام دہ، Citizen کی مقبولیت کے پیش نظر بہت سے اور نام بھی اس میدان میں آنے لیکن کوئی بھی Citizen کے معیار اور مہارت کو نہ چھو پایا کیونکہ Citizen نہ صرف اپنے معیار کو برقرار رکھا ہے بلکہ تیزی سے مہارت کی بلندی کی جانب گامزن ہے اور کیوں نہ ہو ہماری منزل آپ کی زندگی کو آپ کی پسند کے مطابق بہتر بنانا ہے۔

CITIZEN INTERNATIONAL PLASTIC INDUSTRIES (PVT) LTD.
UAN: 111-936-936



ویجی ٹیلیز ان سویٹ

اجزاء

25 گرام (تھن)	کاجو
25 گرام (تھن)	شیریں
50 گرام (تھن)	بند گنئی
50 گرام (تھن)	پہلوان
12 گرام	آئل
1 کھانے کٹھن	لہسن پیسٹ
1 کھانے کٹھن	شکر
1 کھانے کٹھن	کارن ٹاور
1 کھانے کٹھن	فراڈوس
4 کھانے کٹھن	نرک
2 پائے کٹھن	سو پسون
1 پائے کٹھن	کالی سرخ پاؤڈر
حسب ذائقہ	نمک

گرلڈ ہاٹ ونگز

اجزاء

10 عدد	پکن ونگز
1/2 کپ	جلی سویں
1/2 کپ	کھن
1/2 کپ	لٹاؤ سویں
1 پائے کٹھن	ٹوگر پاؤڈر
1 پائے کٹھن	سرخ سرخ پاؤڈر
1 پائے کٹھن	کالی سرخ پاؤڈر
1 پائے کٹھن	نر برد پاؤڈر
2 پائے کٹھن	نمک
2 پائے کٹھن	اومین پاؤڈر
1 کھانے کٹھن	اورک پیسٹ
1 کھانے کٹھن	لہو کا پس



ترکیب

- کارن ٹاور میں ٹیوڈا سا پانی ملا کر پیسٹ بنالیں۔
- فراڈوس میں سرکہ سو پسون نمک، کالی سرخ پاؤڈر شکر
- اوپرین پیسٹ اچھی طرح مکس کریں۔
- ان پیسٹ میں تمام ہار پاؤڈر ملنے کے لیے ہر پیسٹ کو ملیں۔
- اب ہر ہار پاؤڈر میں نرم ہو جانے تک پٹائیں۔
- آخر میں کارن ٹاور ڈال کر اٹھا لیں کہ گرہنی ٹیوڈا کی گڑھی ہو جائے۔
- خارہ سونے پر گرم گرم کر دیں۔

ترکیب

- پکن ونگز کے علاوہ 1/2 کپ اچھی طرح مکس کریں۔
- اب پکن ونگز سا پانی کر کے ڈال دے گھٹنے کے لیے رکھ دیں۔
- پھر پیلے سے گرم کرل میں 3-7 منٹ کے لیے دونوں طرف سے کرل کریں۔
- براؤن اور جڑی ہو جائیں پھر نکال لیں۔
- گرم گرم کر دیں۔







شیف مدھر

کوکو چکن نگٹس

ترکیب

- چکن میں ایک انڈا، ہارکب کوکوت نمونہ پات دوسری حالت بکس،
- اوئین پاؤڈر (سین پاؤڈر) کس کر کے آٹے گھٹے کے لیے رکھو ہیں۔
- اپ اس کے نکس بنائیں۔
- ایک پاؤل میں ایک انڈا اور دوسرے میں بڑا کرہر اور ہارکب کوکوت فلور ڈالیں۔
- انڈے میں سرخ سرخ پاؤڈر نکس کر لیں۔
- نکس کو پہلے انڈے میں ڈپ کر بن کرہر میں رول کر بن۔
- یہ فلور بارود ہر لیں۔
- ہنگ ٹرے میں نکس رکھ کر 180°C پر 15 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔
- اوہن سے ڈال کر نکس کو گرم آئل میں 30 منٹ کے لیے ٹیلو فرائی کر لیں۔
- تیار کرنے پر پندرہ ڈونٹ کے ساتھ سرکہ بن۔

اجزاء

کچن 100 گرام	
انڈا	2 عدد (پہلے میں)
بڑا کرہر	1 کپ
کوکوت نمونہ	1/2 کپ
کوکوت فلور	1/2 کپ
فی حالت	1 اپائے کافئی
اوئین پاؤڈر	1 اپائے کافئی
سرخ سرخ پاؤڈر	1 اپائے کافئی
پات سن	2 پائے کافئی
اوئین پاؤڈر	1/2 پائے کافئی
کھان	1 مائیکو نے کافئی
آئل	1 صوب ضرورت





Inspired by Nature

Brighto
PAINTS

آسائش کے دلکش رنگ

بیش بہن پریمیم ایکریلک پیینٹس اسٹارڈنگ
گولڈ اور سولور





شیف مدھر



مورون چکن

اجزاء

- 12-15 عدد (پکائی کے لئے) : چکن ٹورس
3-2 عدد (دسیان سے کٹیں) : ٹماٹر
3-2 عدد (دسیان سے کٹیں) : پیس
بہری پیاز (کٹی ہوئی) : بھارتی لکڑی کے پتے

میری نیشن کے لئے

- اولیو آئل : 1/2 کپ
لیمن جوس : 1 کھانے کا چمچ
ادریک لیمن پیسٹ : 1 کھانے کا چمچ
بلندیا : 2 چائے کے چمچ
دھنیا پاؤڈر : 1 کھانے کا چمچ
سرخ مرچ پاؤڈر : 1 چائے کا چمچ
نمک : حسب ذائقہ

ہری سوس کے لئے

- سرخ مرچ (تازہ) : 1 کھانے کا چمچ
زیرہ : 1 چائے کا چمچ
ثابت دھنیا : 1 چائے کا چمچ
اولیو آئل : 2 کھانے کے چمچ
سواف : 1 چائے کا چمچ
نمک : حسب ذائقہ

ترکیب

- سوس کے لئے زیرہ، ثابت دھنیا اور سواف ڈرائی رو سے کر کے گرائنڈ کر لیں۔
- مرچوں کو تھوڑے سے گرم پانی میں آدھے گھنٹے کے لئے بھگو دیں۔
- اب مرچیں پانی سے نکال کر پانی، مسالوں کے ساتھ گرائنڈ کریں۔
- پھر اولیو آئل ڈال کر مزید گرائنڈ کریں۔
- آخر میں مرچوں کو پانی ڈال کر بلینڈ کر لیں۔
- لیمن ڈرائی رو پیس کو میری نیشن کے اجزاء اور تیار سوس ملا کر ایک گھنٹے کے لئے چار بجے دیں۔
- پیلے سے گرم کی ہوئی گرل میں میری نیشن سمیت چکن ٹماٹر اور لیموں گرل کر لیں۔
- گرل کرتے ہوئے درجہ حرارت کم کرتے جائیں اور دونوں طرف سے چکن 5-7 منٹ کے لئے گرل کریں۔
- سرونگ ڈش میں نکال کر بہری پیاز سے سجا کر سہا کر دیں۔



60 Years **Majestic** Trust With Improved Quality ...

CHEF[®]

THE SECRET BEHIND FAST COOKING

Non Stick Coating



Healthy
Cooking
ECO FRIENDLY



WWW.PAKSOCIETY.COM

Professional JUMBO

Non Stick Woke



C.C.FACTORIES (WZO) (PVT) LTD. G.T.ROAD, WAZIRABAD-PAKISTAN.

Tel: +92 - 55 - 6601205, 6601305, Fax: +92 - 55 - 6600028



METRO

Hyperstar



Raja Sahib

SHOPPING MALL

AVAILABLE AT ALL LEADING STORES





شیف مدھر مہتا

اچاری دال

ترکیب

- گرم پانی میں چار ہلکا براؤن کر کے گھسن اور گ چھت دال کو نرم کر دیں۔
- پھر شمار، سرخ سرخ پودے اور ریشہ، کھنکھ ریشہ، دھنیا اور بھنگ مٹائی
- کر کے چھوئیں۔
- اب پانی اور دال ڈال کر دال گھنے تک پکائیں۔
- پھر گرم مصالحہ اور چار چھت ڈال کر دال گھوت لیں۔
- زیادہ ہارنے پر، زیادہ چھت کر کے گرم کر دیں۔

ٹماٹر میں وٹامن سی کے اور کیلیم موجود ہوتا ہے جو ہڈیوں کے لیے مفید ہے۔ اس میں موجود میٹا کیروٹین اسکن کو دھوپ کے مضر اثرات سے محفوظ رکھتی ہے۔

اجزاء

دال پن	: 200 گرام (دھول)
پازر	: 2 عدد (درا)
نماز	: 2 عدد (پاز)
براد منیاں پاز	: 1 کمانے کھنکھ
گھسن اور گ چھت	: 1 کمانے کھنکھ
اچار چھت	: 1 کمانے کھنکھ
سرخ سرخ پودے	: 1 اچانے کھنکھ
دھنک دھنک	: 1 دھنکے کھنکھ
گرم مصالحہ پاز	: 1 پازانے کھنکھ
بارش	: 1 پازانے کھنکھ
کھنکھ	: 1 پازانے کھنکھ
اسن	: حسب ضرورت
نمک	: حسب ذائقہ



INTRODUCING FOR THE 1ST TIME IN PAKISTAN SEASONS RICE BRAN OIL

Light and versatile, Rice Bran Oil is known as the 'heart oil' in Japan.

It is also popular in China, India, Thailand and Eastern Asia. This all purpose cooking oil is extracted from Rice Husk and abundantly contains Oryzanol, a 'wonder nutrient' which has great health attributes such as:

- Helps improve heart's health by lowering cholesterol.
- Helps maintain the balance of nervous system.
- Fights diseases such as Diabetes and Cancer.
- Exhibits anti-aging effect on the skin
- Helps prevent lung cell damage caused by Smoking
- Helps build leaner muscles



From
The House Of
SEASONS

100% Pure
Rice Bran Oil

4 LITRES

Purchase at all
leading stores



Also available in 2 litres



SEASONS RICE BRAN OIL

**SAY YES TO THE GOODNESS OF RICE,
SAY YES TO A BALANCED LIFESTYLE!**

WWW.PAKSOCIETY.COM



From the House of
Galaxy Biscuits
South Africa



Biscuits & Wafers With
Absolute Purity & Freshness



IS
Pakistan Standards

M A Food Industries (Pvt.) Ltd. 5 km Arifwala Road, Sahiwal, Pakistan.
| Ph: 0092 4044 60680-7 | Fax: 0092 4044 60688 | www.bakersland.com.pk



بدل ڈالے اپنی قسمت

گوری رنگت کے لئے اب دو نہیں صرف ایک!

لیڈز واٹکنگ کریم میں 8 اور 12 گلیکین دے صرف 5 دن میں بھری رنگت اور داغ
رہوں، چھائیوں سے مکمل پرکار اب رات کو سونے سے پہلے ہرے کو خشک کر لیں اور غور سے
مذا میں لیڈز واٹکنگ کریم ہرے پر پب کر لیں۔



0321-5510258 رابطہ کیجئے

اجزاء

[illegible]

شیف عدیلہ

مینگو سنا کوٹا

تقریب

- فائدہ: آئل گرم کر کے اس میں اورک لیٹن چبوت سالتے کر لیا۔
- اب کچپ اور چٹنی دلی مٹائی کر کے وہ منٹ کے لیے پکا لیا۔
- آؤٹنگ: کھنی سرخ مرق، سفید: برہ اور نعوت، اما نمک شالی کر کے 2-1 منٹ حریر پکا لیا۔
- ایک چینی بنا کر کمانے کے چچی آئل گرم کر کے پازا اور شما مرق سالتے کر لیا۔
- اب ان میں کچپ کا فایزہ پکس کر دیں۔
- اندول بنو لائنیں بنو کٹ کر پانی آئل میں پاؤ ساغرانی کر دیں۔
- اب ہارہ سیرت میں شامل کر دیں۔
- مگر م گرم کر دیں۔

احزاب

[illegible]

تَرْكِيبُ

- ایک ہفتہ میں دو سو کلو گرام اور چھٹی سہ ماہی کے کھانے کی پورچس۔
- اس دوران کیلچے سے بالائے درجہ کی آجیٹیکس دیا جاتے۔
- تیلے پٹنے کی پورچس سے اسٹارک ٹھنڈا کر لیں۔
- اسے اس میں بھجوا دیں اور دھواؤ ایکسٹریکٹ کس کر لیں۔
- سرنگ پاؤں میں ڈال کر، لیفریجیٹر میں محفوظ کر لیں۔
- موزوں تیل کے کسے سرنگ کر لیں۔





چیزنگٹس

Special
ٹیف عدیل



اجزاء

1 کپ :	پیاز (خام)
1 کپ :	ٹیکس (یا بکر بٹھو)
1 کپ :	برڈ کریم
1 کپ (sage) :	الو
2 عدد :	انڈا
1 چائے کافھی :	کالی مرچ پاؤڈر
1 چائے کافھی :	جات مصالحہ
حسب ذائقہ :	نمک
فرانگ کے لیے :	اگلی

ترکیب

- پیاز، آلو اور ٹیکس میچ کر لیں۔
- اس میں کالی مرچ پاؤڈر، جات مصالحہ، نمک کس کریں۔
- اب اس کے 4-3 کافھی کے ٹیکس بنا کر اڑھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
- نمائندے میں ڈپ کر کے بڑا کیمیز میں دھل کر لیں۔
- گرم گرم آئل میں ڈپ فرائی کر سٹ جائیں۔
- مزہ دار ٹیکس بنا کر سٹا۔



انڈے کی سفیدی میں ایک چائے کافھی سوچی ملا کر پیسٹ بنالیں۔ اب اس سے چہرے پر ہلکا ہلکا مساج کریں۔ یہ بہترین قدرتی اسکرپ ہے جو بلیک ہیڈز اور جھانیاں دور کرنے میں مددگار ہے۔



Biryani Masala

Enjoy the Original Delicacy!



A.R. FOODS (PVT) LTD.
32-33 Industrial Triangle Estate, Kahuta Road, Humak, Islamabad, Pakistan.
Tel: +92 51 4490471-4 (M Lines) Fax: +92 51 4491117
e-mail: arf@arfoods.com.pk www.arfoods.com.pk



SHOP ONLINE
<http://arfoods.com.pk>

FOR RECIPES
Type <Phool>
send SMS to **8227**



سبزى كڑاھى

تركيب

- لمبوں اور برنى مرچوں کو درميان سے کاٹ کر قے والا پس اور ان میں چاٹ مصالحوں پر گرم کرکے کھا جائے۔
- اٹل گرم کرکے اوپر اور پس سائے کر لیں۔ پھر پازنل کر لیا جائے۔
- قازنل کر لیا جائے پھر کھل جائے۔ اب دہی اور سرخ مرچ شامل کر کے پانی خشک ہو جانے تک پکا لیں۔
- اٹل گرم کر کے ان میں شلہ مرچ کا قازنل پڑا لیا جائے۔
- پڑا ہوا شلہ مرچ کے پونچھے سے اتار لیں۔
- اب سبز ہوں کو دہی کے فمزے میں شامل کر کے پھل آٹے پر 5-7 منٹ پکے دیں۔
- آخر میں کھنکھن کر مصلحوں پڑا لیں اور برنى مرچیں شامل کر کے پونچھے سے اتار لیں۔
- آجے ہوئے چاٹوں اور دہی کے ساتھ سروا کر لیں۔

شیف عدیل



اجزاء

دہی	: 1 کپ	کھنکھن	: 1 کھانے کا چم
مر	: 1/2 کپ	پسین پوٹ	: 1 کھانے کا چم
لمبوں	: 1 عدد	چاٹ مصالحوں	: 1 کھانے کا چم
قازنل	: 1 عدد (1/2)	سیرا	: 2 کھانے کا چم
شلہ مرچ	: 2 عدد (1/2)	اورک (پڑا)	: 2 کھانے کا چم
گھاڑ	: 2 عدد (1/2)	گرم مصالحوں پازنل	: 1/2 چائے کا چم
پازنل	: 2 عدد (1/2)	سرخ مرچ (کھنکھن)	: 2 چائے کا چم
برنى مرچ (1/2)	: 8 عدد	نمک	: حسب ذائقہ
پڑا ہوا شلہ	: 1/2 کھنکھن (پڑا)	اٹل	: حسب ضرورت

شلہ مرچ نہ صرف غذا بلکہ بطور دوا بھی کئی امراض کی روک تھام میں معاون ہے۔ وزن کم کرنے کی خواہش رکھنے والی خواتین کے لیے بہترین تھنہ ہے۔



BUNNY'S[®]

Quality is our
Major Ingredient!





چیزی چنے

Special
شیف عدیل



اجزاء

2 کپ :	چنے (آب دہست)
1 کپ :	کاجنی بیج (کڑا)
1/2 کپ :	کھن
1 کھانے کائچی :	لہسن کا دس
1 کھانے کائچی :	فالی مرچ (کٹی ہوئی)
1 کھانے کائچی :	برش مرچ (کٹی ہوئی)
1 کھانے کاجنی :	ادورک لہسن پیسٹ
1 کھانے کاجنی :	آئل
2 کھانے کائچی :	برادھیا (کٹی ہوئی)
1 کھانے کائچی :	زیرہ
1 عدد (کٹی ہوئی) :	ٹماٹر
2 عدد (کٹی ہوئی) :	پیاز
حسب ذائقہ :	نمک

ترکیب

- آدھ کھانے کاجنی اعلیٰ گرم کر کے اس میں بیج فراٹا کر دیں۔
- کھن گرم کر کے اس میں ادورک لہسن پیسٹ فراٹا کر دیں۔
- اب پیاز شامل کر کے گولڈن براؤن کر دیں۔ ساتھ ہی ٹماٹر ڈال کر بھج جائے تک پٹا نہیں۔
- نمک، زیرہ، کالی مرچ اور بیج مرچ شامل کر کے 1-2 منٹ پٹا نہیں۔
- پھر چنے شامل کر کے مزید 3-2 منٹ پٹا نہیں۔
- برادھیا اور جیر کس کس کے پتے سے آجھا نہیں۔
- لہسن کا دس چھڑک کر سرپ کر دیں۔



لذت اور صحت کا یقین



PS:221-2003 (R)

PS
Pakistan Standards



A Project of

Mahmood Agro Group

Hoor Oil Industries (Pvt) Ltd.

Vahari Road, 17 Kassi, Multan.

Tel: 061-4550586, 6772912, 6781430 Fax: 061-6773629,



Italiano®

Permanent Hair Colour Cream

- ✓ Gives strength to hair
- ✓ Soft and glossy hair
- ✓ Even coverage
- ✓ No greys

Colour Your Life

Est. Gupta



Nourishment for Hair With Silk Protein, Vitamin E & Hair Conditioner

* Available in 10 Different Shades



دانتوں کے درد، مسوڑھوں سے
خون آنا، ڈھنڈا گرم لگنا اور
دیگر تکالیف کے لیے

10 پر اہل
1 حل



Dr. Atta-ur-Rehman
Dental Surgeon

مریض کا بہرہ و سہ ڈاکٹر پر

ڈاکٹر کا بہرہ و سہ 25 سال سے **میڈی کیم** ڈینٹل کریم



آپ کی ڈیلی لائف میں جس کا ہے ایک اہم رول ...

وہ ہے

ہاشمی اسپیغول

بھوسہ



Mahammad Hashim Tajir Surma

E-mail: a.hashmi@cyber.net.pk Web: www.hashmisurma.com

All logos and typography of Hashmi are internationally registered trademarks & Copyright protected.





بھجور ڈرنک

چکن ویبگی اسٹفڈ کباب

اجزاء

کچور	: 2 کپ
سس	: 1/2 لیٹر
1/2 لیٹر پانی	: 1/2 کپ

اجزاء

1 کلو	: چکن فبر
2 کھانے کے چم	: پائت مصالحہ
1/2 کپ	: برنی سرخ (پہنڈ)
2 عدد (پہنڈ)	: پیاز
1 کپ	: براؤن سٹاف (پہنڈ)
حسب ذائقہ	: نمک
سرونگ کے لیے	: سیلڈ
فرائنگ کے لیے	: آئل



ترکیب

- سمجھوروں سے گھنٹیاں نکال لیں۔
- اب انہیں اجڑا واسکتے بلینڈ کر لیں۔
- شندھا کر کے سرو کر لیں۔

اسٹفنگ کے لیے

1 کپ	: بند گدگن (مٹی)
1/2 کپ	: گار (مٹی)
1/2 کپ	: برنی سرخ (پہنڈ)
1/2 کپ	: براؤن سٹاف (پہنڈ)
2 کھانے کے چم	: لہسن کا رس

ترکیب

- فیلے میں تمام اجڑا واسکتی طرح کس کر لیں۔
- اسٹفنگ کے تمام اجڑا واسکتی طرح کس کر لیں۔
- فیلے کو ہاتھ پر پھیلایا کر درمیان میں اسٹفنگ رکھیں
- اور کباب کی شکل میں بند کر دیں۔
- اب گرم آئل میں بھجور ڈرنک کر لیں۔
- چٹنی اور سیلڈ کے ساتھ سرو کر لیں۔





پاکستان کا مابعد
شیف شاہ
کی پہلی کتاب



مجلس شورای اسلامی

پشاورى گرین چکن کڑاہی

کے

- اگلے گرم کر کے آگ میں باز فرانی کر دیں۔
- لیکن مثال کے لئے فریالیں جانتے ہو تو ہیں۔
- بھراؤ ایک اور ہوس ڈال کر ڈ 2-3 منٹ پکا لیں۔
- یہی مثال کے کے پانی ٹھنک ہو جانے تک لپکا لیں۔
- اس پر برہ، براہ مناد، دینی سرخ مشافہ کر کے 1-2 منٹ پکا لیں۔
- پھر ایک آغشی، اور سرخ مشافہ ڈال کر ہر 2-3 منٹ پکا لیں۔
- پھر پختہ اتار کر دوش میں نکال لیں۔
- لہو لہا کا دوش چھو کر کہ کہ ہار کے ہر ہار کے ساتھ دیکھ لیں۔

اجزاء

چکن	1 کلو
دھن	1 کپ
چٹا (ہو؟)	1 کپ
فرائی بنی (ہو؟)	1 کپ
براد منڈا (ہو؟)	1 کپ
پہنٹا مرغی (ہو؟)	1 کپ
اورک (ہو؟)	1 کپ
لہسن (ہو؟)	1 کھانے کا چم
سرخ مرغی (ٹوکرو؟)	1 کھانے کا چم
سفید پیر (ٹوکرو؟)	1 کھانے کا چم
نمک	صوبہ ڈائنہ
لیبوں کا دھن	1 کپ
دھن	صوبہ ضرورت

سرونگ کے لیے

4 ندره : $\frac{1}{4}$
 7 ندره (S_7) : $\frac{1}{7}$

PRIME

BANASPATI

Additional
Vitamin E

پرائم گاؤ عده

صحت بخش اعلیٰ



Prime Banaspati is produced from selected & prime quality vegetable oils. It is prepared and packed under strict supervision, in scientific & hygienic conditions & in compliance with international standards of quality control. Prime Banaspati melts at body temperature for easy digestion.

Ingredients

- Palm Oil / Oilien, CSO, SFO, SBO
- Vitamin D2.6 iu/g
- Vitamin A33 iu/g
- Vitamin E 60 iu/kg

PRIME OIL & GHEE MILLS

G.T. Road, Gujranwala, Ph: 055-3261000, 3262000, 3263000, 3264000, Fax: 055-3263100
E-mail: primebanaspati@gjr.paknet.com.pk Website: www.primebanaspati.com



WWW.PAKSOCIETY.COM

شیف شائے



شکم پور کباب

اجزاء

1 کلو :	چٹہ قہیر
1/2 کلو :	دہی
1 عدد (چپ) :	پیاز
2 عدد :	کھیرا
4 عدد (بالہ) :	اند
6 عدد (چپ) :	برق سرخ
1 کپ :	برادریا (چپ)
1/2 کپ :	لیسوں کا دس
1 چائے کا چمچ :	سرخ سرخ پاؤڈر
1 اکھائے کا چمچ :	زیرہ پاؤڈر
حسب ضرورت :	آٹا
حسب ذائقہ :	نمک

ترکیب

- (اند سے چپ کر لیں۔)
- کھیرے چھیل کر کش کر لیں۔
- دہی پیسٹ کو اس میں کھیرے شامل کر دیں۔
- آٹا اور اندوں کے علاوہ تمام اجزاء چمے میں مکس کر لیں۔
- تھوڑا سا قہیرہ ہاتھ پر پھیلا لیں۔ درمیان میں چپ پٹے اند سے
- دیکھ کر کباب کی شکل میں بند کر لیں۔
- اب گرم آٹا میں لٹائی کرتے جا لیں۔
- دہی کے آمیزے کے ساتھ سرو کریں۔



WWW.PAKSOCIETY.COM
Always a step ahead...

ISO 9001:2008
ISO 14001:2004
ISO 18001:2007
CERTIFIED

Specially designed for
MODERN & HYGIENIC
COOKING



**Kitchen
King®**
COOKWARE

For more variety of Exquisite Cookware
for your beautiful kitchen
please visit us at:
www.kitchenking.com.pk
www.kitchenking.pk

TEFLON METAL WARE INDUSTRIES
15-A, S.J.E-2, Gujranwala, Pakistan.
Tel: +92-55-4287282, 4287193 Fax: +92-55-4287159
info@kitchenking.com.pk, teflon_int@hotmail.com

WWW.PAKSOCIETY.COM



is all leading stores supplied by
Hyperstar <H>
METRO
CASH & CARRY





آلو پکجوریاں

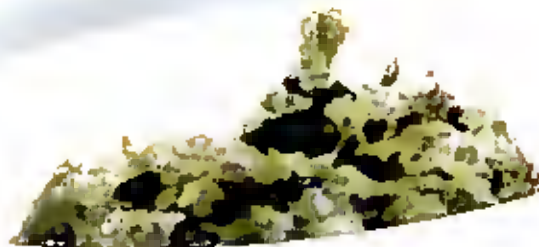
ترکیب

- تین میں ایک کپ پاؤڈر کس کر لیں۔
- چمچ تک مادہ ماز پر، چات مصالحہ اور سرخ سرخ پاؤڈر کس کر کے حسب ضرورت پانی ڈال کر تیار کر لیں۔
- آلوؤں میں ایسا مادہ ماز پر، چات مصالحہ اور سرخ سرخ پاؤڈر تک اور پانی ڈال کر، ہاتھ کی مدد سے اچھی طرح مکس کر لیں۔
- اب ان کی گولوں کے سائز کی بانڈ بن لیں۔
- پھر بانڈ کو ہیریں ڈپ کر کے گرم ائل میں ڈپ فروی کر لیں۔
- گرم گرم کپور میں دس دس گھنٹی کے ساتھ سرو کر دیں۔

اجزاء

آلو	: 4 عدد (اچھے)
اولی پیسٹ	: 1/2 کپ
چات مصالحہ	: 1/2 کپ
ٹامیٹ مشہور برہ (تھوڑا)	: 1/2 چائے کونجی
سرخ سرخ پاؤڈر	: 1 کھانے کاجی
برہ مشہور پودہ بند (تھوڑا)	: 1/2 کپ
برخ سرخ (تھوڑا)	: 1/2 کپ
تین	: 2 کپ
یک کپ پاؤڈر	: 1/2 چائے کاجی
تک	: حسب ذائقہ
آئل	: ڈپ فرائنگ کے لیے

آلو میں موجود آئرن، زنک، فاسفورس، کیلیم اور میگنیشیم جسمانی صحت برقرار رکھنے اور کئی طرح کے امراض سے بچاؤ کے لیے مفید ہیں۔ اسے آہل کر کھانا زیادہ فائدہ مند ہے۔





Goldenpearl

Beauty Forever

Clean, Clear
Glowing
Skin ... Always



Anti Acne Soap



Sensitive Skin Soap



Golden Pearl Cosmetics Pakistan

www.goldenpearl.com.pk, E-mail: info@goldenpearl.com.pk

WWW.PAKSOCIETY.COM

ISO 9001-2008

Certified company



N.M.FURNISHERS



where comfort & novelty go parallel

Gur'at

Islamabad

Lahore

Sialkot

Karachi

Dubai

www.nmfurnishers.co

UAN:92-53-111-111-162

WWW.PAKSOCIETY.COM



euro

Spring Solutions
MATTRESS

Bonnell & Pocket
spring mattresses



EURO
INDUSTRIES

PAKISTAN

21 C-111, Gulberg 111 M.M Alam Road,
Lahore - Pakistan.
Cell: +92(0)3008720371
Sargodha Road, Gujrat (50700) - Pakistan
Tel: +92(0)533514978

INTERNATIONAL

Europe

56 Elm Drive, Harrow,
Middlesex HA2 7BY
United Kingdom
Tel: +442088637718
Fax: +442088637724

E-mail: info@euroindustries.co
Web: www.euroindustries.co
Web: www.euromattress.co.uk

Visit us at www.euroindustries.co

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسج کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✧ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



(021) 34312766

طب کی روشنی میں آپ سے مسائل کا حل

کے سفیر شریف



سائل: روزانہ صبح نہار نہ اور شام کو استعمال کرتیں۔

سوال: آغا صاحب! میری عمر 28 سال ہے۔ جسم میں خون کی کمی کی وجہ سے چہرے کی رنگت بدلتی رہتی ہے۔ کھانا پیانا بھی نہیں لگتا۔ بہت پریشان ہوں۔ (عمران خیر، ملتان)

جواب: جوارش کھائیں اور صبح اور شام کو ایک عدد روزانہ صبح و شام استعمال کریں۔

سوال: کچھ عرصے سے میرے بالوں میں پہلے جھسی چمک نہیں رہی۔ کوئی ایسا طریقہ بتادیں جس سے میرے بال لہجے، گھنے، سیاہ اور چمک دار ہو جائیں۔ (مہر مجید، کراچی)

جواب: بالوں کی صفائی کے لیے سٹروازن غذا، ہیر پورینڈ اور پانی کا زیادہ استعمال کریں۔ اس کے علاوہ آملہ، ریضا اور سیکا کاٹی سے بال دھوئیں۔

سوال: آغا صاحب! میری نظر روز بہ روز کمزور ہوتی جا رہی ہے اور سر میں جھکا بلکہ روز بھی رہتا ہے۔ کوئی علاج تجویز فرمادیں۔ (عمر علی، لاہور)

جواب: خمیرہ بادام اور خمیرہ جوڑ زبان تھیری ملا کر ایک

چائے کا چمچ نہار نہ استعمال کریں۔

سوال: امپاک ملڈ پریشربلند ہونے کی کیا علامات ہیں اور مریض کو فوراً کیا دینا چاہیے؟ (پرویز چارسدہ)

جواب: بلڈ پریشر بڑھنے کی علامات میں شدید سر درد، کنجیوں کی رگوں کا پھڑکنا، ہاتھ، پاؤں اور سر کا کھنکھانا شامل ہیں۔ فوری طور پر اسروال پاؤڈر پڑھائی جائے گا چمچ میں تین منٹ کے وقفے سے دو سے تین مرتبہ دینا چاہیے۔ سوائف اور بادام 50، 50، 50 گرام سفید مرچ 5 گرام، بھری 100 گرام اور برسی بونی 25 گرام ہر ایک میں کر رکھیں اور 3 گرام خوراک روزانہ دیں۔

سوال: میری یاگیں آنکھ کے کنارے پر ہر دو ہفتے بعد موجن ہو جاتی ہے جو تھکن، چاروں بعد خود ہی ٹھیک ہو جاتی ہے۔ اس کا کوئی عمل بتادیں۔ (عالی اختر، چنڈی)

جواب: غریبوں کے ٹھیک بنا کر لیں، اس کے علاوہ ایک گلاس پانی میں ایک چائے کا چمچ سوائف اور ایک لالہ لگی کول کر لائیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے تو چھان کر پی لیں۔

سوال: سارا دن آفس میں بیٹھے رہنے سے میرے پاؤں موج جاتے ہیں۔ برائے مہربانی کوئی علاج تجویز فرمادیں۔ (محمد قاسم، لاہور)

جواب: پاؤں کسی ٹیڈی وغیرہ پر رکھ کر ٹھیکیں۔ روزانہ آدھ سے دو گلاس پانی ضرور پیئیں۔ جوارش کھائیں اور پانی کا چمچ صبح و شام

سوال: حکیم صاحب! میرے پسینے میں بہت تیز بو ہے جس کی وجہ سے مجھے بہت شرمندگی ہوتی ہے۔ خدا اور اس کا حل بتائیں۔ (سلطان، شہنواز پورہ)

جواب: ہمارے ہاں بھون کی طرح کا ایک مرکب "افوشادرو" کے نام سے ہے جو پسینے کو خوشبودار کرنے کے علاوہ جلد کا رنگ بھی نکھارتا ہے۔ اس کی سات ماشہ خوراک بار چوتھ عرق یا پانی یا پانی کے ساتھ روزانہ صبح استعمال کریں۔

استعمال کریں اور پیچھے پیچھے ہونے کو ترک کر دیتے رہا کریں۔

سوال: صبح و شام برش کرنے کے باوجود میرے دانت پیلے ہی رہتے ہیں، اس کا کیا علاج کروں؟ (خمینہ، ملتان)

جواب: صاف قرقر 50 گرام، بھول پھلی 50 گرام، لالہ وری ٹھک 20 گرام، پھنگری 5 گرام، سندری جھاگ 50 گرام لیں۔ اس تمام اجزاء کو اچھی طرح باریک کر کے انھوں پر لگا لیں۔

سوال: میرا وزن تقریباً 70 کلو ہے۔ کوئی ایسا طریقہ بتادیں کہ صحت خراب نہ ہو اور وزن بھی کم ہو جائے؟ (شہن، نارووال)

جواب: ایک چائے کا چمچ صوف مولیٰ، آدھا کپ عرق زیرہ دے

سوال: جسم میں خون کی کمی دور کرنے کے لیے کون سی غذا کھانی چاہئیں؟ (نگہت جاوید، لاہور)

جواب: ہر قسم کے پھل اور سبز یوں سے خون پیدا ہوتا ہے تاہم آئرن کی حامل غذا کھیں مثلاً پانک، سیب اور کیلا وغیرہ زیادہ استعمال کریں۔ ہمیشہ تازہ غذا کھائیں اور بلاوجہ فٹنس مت لیں۔

گھر گھر کی ضرورت

گیس نیل

گیس نیل لیجیے، تندرست محسوس کیجیے

بڑھتی ہوئی گیس کے باعث معدے کا بخاری پن طبیعت میں اکٹھا ہونے پیدا کر دیتا ہے جس سے محسوس ہوتا ہے کہ آپ پر منہوں
بوجھ لاد باگیا ہو۔ گیس نیل کے چٹ پٹے ذائقے سے محسوس ہوں اور اس بخاری پن سے نجات حاصل کریں۔



Beautiful SKIN matters

پروڈکشن نہ صرف موفیقہ قدرتی اجزاء سے تیار کی گئی ہیں بلکہ ہر طرح کی اسکن کی خصوصیات کو مد نظر رکھتے ہوئے تیار کیا گیا ہے۔

VINCE کا جوئی ہے کہ ان کے بیانی ایکسپرس ہر جزوی قدرتی اور سائنسی خصوصیات کی جانچ پڑتال کرنے کے بعد اسے کاسٹیکس میں استعمال کرتے ہیں۔ کہ جس بھی قسم کے نقصان کا انہ پڑ نہ رہے۔ اس سلسلے میں ذرا فوٹو جسٹ اور میڈیکل ایکسپرس کی۔ انہی کی جاتی ہے۔ یہی وجہ ہے کہ VINCE کی کاسٹیکس دنیا بھر میں ایشیا سے استمال کی جارہی ہیں۔ یہ پروڈکشن نہایت مناسب قیمت پر تمام بڑے اسٹاکر پر دستیاب ہیں۔ VINCE کی چند مقبول پروڈکشن درج ذیل ہیں۔

اسکن کو ٹائٹ کرتی اور گرمی، سردی، حرارت اور دھوپ جیسے موبی اثرات سے محفوظ رکھتی ہے۔ Multiple Repairing Cream اس میں موجود SPF-15 اسکن کو جوان، چمک دار اور تندرست رکھتا ہے۔

Lightnix

اس روش میں درج ذیل پروڈکشن موجود ہیں۔
Extra Strength Lightening Cream
اس کا مسلسل استعمال سالونی رنگت کو گورا کرتا اور ساتھ ہی ساتھ داغ دھبوں اور جھریوں کو ختم کرتا ہے۔

Moisturizing Face & Body Lotion

اس کا ایکسپریسنگ کاروبار اسکن کو مکھڑا کرتا ہے۔ اس میں اس اسکرین اور سن پریوینشن کی خصوصیات بھی شامل ہیں۔ اس کے مسلسل استعمال سے اسکن فریش اور نرم و ملائم رہتی ہے۔

Lightening Toner and Pore Tightening

یہ تین ت چار نقوشوں میں چہرے کے مساموں کو ٹائٹ کر کے ایکٹیو سے پاک رکھتا ہے۔

Skin Lightening Cream

اس کے مسلسل استعمال سے اسکن تروتازہ اور چمک دار رہتی ہے نیز یہ impurities کو بھی خاتمہ کرتا ہے۔

Figurex

اس روش میں موجود کاسٹیکس آپ کی جسمانی خوب صورتی کو برقرار رکھنے میں معاون ہیں۔ یہ جسم کے مختلف اعضا کی ساخت اور ہیپ کو سٹراحتی ہیں۔ جسمانی طور پر اس میں خوردنی کی غذا کو فائبر کے لیے یہ VINCE کا بہترین نمونہ ہے۔

خوب صورت نظر آنے کی خواہش ہر ذی روح میں ہوتی ہے۔ زمانہ قدیم سے انسان جانی بولوں اور دیگر قدرتی اجزاء سے ایسے مرکبات تیار کرتا آیا ہے جو حسن اور خوب صورتی کی حفاظت کے نشاں ہوں۔ دور جدید میں جلد کی حفاظت اور آرائش و زیبائش کے لیے طرح طرح کی کاسٹیکس آرکیٹ میں دستیاب ہیں۔ تاہم ضروری نہیں کہ یہ تمام کاسٹیکس قدرتی اجزاء سے تیار کی گئی ہوں۔ آرکیٹ میں دستیاب زیادہ تر کاسٹیکس کیمیکلز اور مصنوعی اجزاء پر مشتمل ہوتی ہیں۔ اس لیے خریدنے سے پہلے ایک باوقف کر لیں کہ یہ کاسٹیکس آپ کے لیے فائدہ مند بھی ہیں یا نہیں۔ اس ضمن میں VINCE کی کاسٹیکس اور بیوٹی

Spa-Xcite

اس کٹ میں جلد کی ساخت اور رنگت کو مد نظر رکھتے ہوئے پروڈکشن تیار کی گئی ہیں۔ اس میں کیمیکلز، ری فریشنگ ٹونر، فیشل اسکرپ، میرم، مساج کریم، فیشل ماسک اور اسکن پیلس کریم شامل ہیں۔ یہ کٹ اسکن کو تروتازہ رکھنے کے ساتھ ساتھ بلیک ہیڈز ختم کرتی، چھائی کم کرتی، جھائیوں اور جھریوں کا سرے سے خاتمہ کرتی اور داغ دھبے بھی دور کرتی ہے۔ بہترین نتائج کے لیے رات کو استعمال کریں۔

Hydrating

اس کٹ میں موجود پروڈکشن اسکن میں پانی اور ضروری نمکیات کی کمی پوری کرتی ہیں۔ اس میں موجود مکھڑا رنگ کریم جلد پر ہائڈرواسو پھرائنگ لائیو کو مد نظر رکھ کر تیار کی گئی ہے۔ یہ اسکن کی تمام تہوں میں پانی کی کمی پوری کرتی ہے۔ تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد اسے چہرے پر اپنائی کریں۔
Eye-Recovery Serum آنکھوں کے ارد گرد سیاہ حلقہ، جھائیوں اور جھریوں کو کم کرنے کے لیے بہت مفید ہے۔

Rejuvenation

اس روش میں موجود Advanced Cream فریکلر چہرے سے داغ، جھائیوں اور ریشر کم کرنے کے لیے دیگر کاسٹیکس کی نسبت گنا زیادہ تیز کام کرتی ہے۔

جب کہ Nutriv Energy Cream دو ت چار نقوشوں میں چہرے سے غیر ضروری لاکھوں اور جھائیوں کا خاتمہ کر کے



WWW.PAKSOCIETY.COM

VINCÉ

Beautiful Skin Matters

Flawless. Translucent
& Radiant Skin



For Very Dark & Resistant Skin

www.vincecare.com

FOR TRADE QUERIES: 0300 5124077, 0300 8887354

WWW.PAKSOCIETY.COM

افغانی کوڑیوں کا شمار دنیا کی قدیم ادوار، قدیم ترین کوڑیوں میں سے ہے۔ افغان کوڑیوں پر سینٹرل ایشیا، ساؤتھ ایشیا، المینا اور شمالی ایشیا سے کوڑیوں کے اثرات واضح ہو جاتے ہیں۔ افغانستان میں روزمرہ کوڑیوں میں عدم، دلیر اور پارل ہو لبرٹس ہیں۔ افغان کوڑیوں کے بیشتر نمونے مسلم، کبھی سیت اور کبھی برہمن رخت سے کھائے جاتے ہیں۔ کھانڈی یا تو رستمی یا کھانڈ کھنڈ کباب، فیور، دیوانی، کھنڈول، شمر ہیں۔

افغانستان کا تو کمالیہ مذہب ہے، اس وجہ سے کئی اقسام کی کاشت ہو سکتی ہیں۔ اور اگر کہیں پہاڑ (وادیوں، میدانوں، اور دور دراز کے مختلف علاقوں میں) کاشت کیے جاتے ہیں۔

کابل، افغانستان کا دار الحکومت اور یہاں کی قدیم دروازیوں اور کچھ عجیب مظہر ہے۔ افغانستان کی تیشلی پوش کابل یاد ہے۔ یہ چادریوں، شیش، گوشت اور گوجروں پر مشتمل ہوتی ہے۔ نمب اور کھنک کا گوشت پسند یہ ہے۔ عام طور پر چادریوں میں بھی گوشت شامل کیا جاتا ہے۔ گوشت پکانے کے لیے مختلف طریقے مستعمل ہیں۔ اہل کرمہلی کر کے، اسلمہ کے سر اور ہاد است وگمہ برائے کاروان عام ہے۔

دسترخوان

افغانستان میں دس سترخون بچپا کرکھانا سزا، گرنا ایک شاندار روایت
 مگر دانی جاتی ہے۔ اس میں جیسے نے بڑے اور اسے قریب کفر کو دانی
 رکھا جاتا ہے خاص طور پر مہمانوں کی آہ پر دس سترخون بچپا نے کیا مہتمم کیا
 جاتا ہے۔ تاملین پر ایک بڑا بچپا کا تاجر دس سترخون شیت بچپا جاتی ہے۔
 ایک بڑے برتن میں، بچپہ جمونے کے لیے پانی اور مسلمان خوش کیا جاتا
 ہے۔ بچپہ خشک کرنے کے لیے تویہ بھی دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد طرح
 طرح کے کھانوں دس سترخون سجا دیا جاتا ہے۔ مہمانوں کی توفیق عموماً
 کھانے نہیں یعنی بیل سے کی جاتی ہے۔

کچلیں

افغانستان انگوڑا، ان دو باقی آلو چھڑا کی کاشت کے لیے مشہور ہے۔ یہ
پھل پیڑ سے

[illegible]

افغانستان میں کئی اقسام کی روٹی اور نان پکائے جاتے ہیں۔ عام طور پر لہسا، بھینسی، شیش، کاجان، جس کے اوپر تل، بگوشی وغیرہ کے لچے چھڑکے جاتے ہیں، شوق سے کھا جاتا ہے۔ ہمارے ہاں ریسٹورنٹس میں یہ نان خاصے میٹھے ملتے ہیں۔ اس کے علاوہ ٹشوڑی بہت خوش اور اجڑا کی چھڑکی کے ساتھ ساور روٹی اور کئی طرح کے نان بھی پکائے جاتے ہیں۔ "Lavash" ہر ایک ایک قسم کی روٹی ہے، گھومتے اور اسٹیکڈ شز پکائے کے کچا بھی آتی ہے۔

دائرس ڈشدر

چادراؤں سے بنی دویم کی اقسام کی بیشتر انخان گوزین کی جانتی تھیں۔ چادراؤں کو آپ King of Afghan Cuisine کہہ سکتے ہیں۔ ان دو مشرق کو جاننے کے لیے خاصا وقت اور محنت صرف کی جاتی ہے۔ شاہی بیاد اور دیگر مہنگی ٹیکسٹریں چادری کھانے کا اہم حصہ گردانے جاتے ہیں۔ امیر گھراؤں میں روزانہ چادراؤں کی کم از کم ایک ڈش ضرور بنائی جاتی ہے۔ پول بنانے کے لیے مت تیار میچوز دریافت کی جاتی ہیں اور ہر شے مختلف ڈش بنائی جاتی ہے۔ کائی پاد کو کے علاوہ آٹے سے دوے سفید چادری بھی اٹھیں گے طرز سے بنائے جاتے ہیں۔ چادراؤں کو قدرے اہل کر جب پانی خشک ہو جائے تو ان میں رنگ، ٹکھن اور تھوڑا سا آئل ڈال کر بیک کیا جاتا ہے۔

اس سے چاول نہ صرف مزید ارپک کر ہزاروں ایکڑ لوگ دیکھنے کیلئے جاتے ہیں۔ چاروں طرف سے چاول توڑنے والے گھروں کی آوازیں سنائی دیتی ہیں۔ چاروں طرف سے چاول کے دانے پھیل رہے ہیں۔ چاروں طرف سے چاول کے دانے پھیل رہے ہیں۔ چاروں طرف سے چاول کے دانے پھیل رہے ہیں۔

レ

افغانستان میں پشاکو ٹمبر ہے "Khamurbob" کہا جاتا ہے۔ یہ پشاکو کی مجلس میں آیا جاتا ہے۔ پشاکو کے لیے تیار کرنا ایک وقت طلب کام ہے۔ اس لیے بہت کم دولتی پیڑ پستانا یا جاتا ہے۔ پشاکو کی مقبول مجلس "مکتو" ہے۔ اس میں پشاکو کی ٹنگ پیڑ اور گوشہ وغیرہ سے کی جاتی ہے۔ یہ کپڑے دست کر تیار کیا جاتا ہے۔ اس کی ٹانگ ٹھانڈی

اگر کھانا کھاتے ہوئے لقمہ ہاتھ سے گر جائے تو اسے اٹھا کر بوسہ دے کر احتراماً ماتھے سے لگا یا جاتا ہے

پاکرٹ سوچیں سے کیا پاتی ہے۔ یا اسکا کی اور مجھی بہت سی مقبول اقسام ہیں۔

کتاب

کتاب زیادتر ریستوران اور ٹریفک ٹو کا حصہ ہیں۔ ہر ریستوران اور علاقے میں ہٹائے جانے والے کتاب دوسرے کتابوں سے مختلف ہیں۔ کتاب زیادتر تان کے ساتھ رکھے جاتے ہیں۔ کتابوں کو خریدنا یا فروخت کرنے کے لیے ان میں بھیڑ کی ذم کی جی بی مشین کی جاتی ہے۔ چیلنگ کتاب افغانستان کے قبول ترین کتاب ہیں۔ چیلنگ پشتو زبان کے لفظ "Chaprikh" سے لیا گیا ہے۔ جس کے معنی ہیں "نیٹ" یعنی چپا۔ محول چیلنگ ٹیبل کی وجہ سے اسے چیلنگ کہا گیا۔ نام زیادتا ہے۔

آپ کے حسین خوابوں کی تعمیر



Faiza

BEAUTY CREAM



T.M # 223190
Copyrights No: 21092

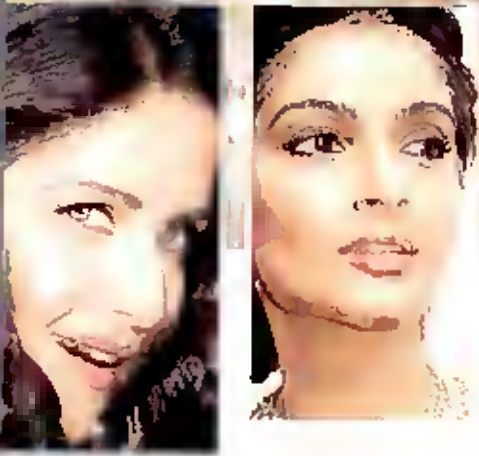


Manufactured By: **Poonia Brothers (Pak)**

WWW.PAKSOCIETY.COM

Email: poonia223190@yahoo.com
Website: www.faizabeautycream.com.pk

When Mm Celebrities go Mm mmm...



آپ کے پسندیدہ اسٹارز کی پسندیدہ ڈشز

سلیبر میگزین اور کتنی ہی مشہور و معروف کیوں نہ ہوں، اپنے لائف اسٹائل میں حد درجہ تبدیلی کیوں نہ لے آئیں، ان کی کچھ عادات اور پسندیدہ چیزیں ایسی ہوتی ہیں جو وقت کے ساتھ کبھی نہیں بدلتیں۔ اسی طرح یہ جھگڑتے ستارے نفس اور خوب صورتی کو برقرار رکھنے کے لیے ڈائٹ پر اپنا مرضی وصال کیوں نہ دیں، اپنی پسندیدہ خوراک سے ڈور نہیں دے سکتے۔ اپنے پسندیدہ اسٹارز کی پسندیدہ ڈشز جان کر یقیناً آپ کو بھی خوشی ہوگی، ہو سکتا ہے کہ آپ کی سن پسندیدہ ڈش بھی یہی ہو۔ آئیے جانتے ہیں یہ مشہور و معروف سلیبر میگزین کیا کھاتے بغیر نہیں رہ سکتیں۔

سلطان خان

سلطان خان لڑکیوں کے بعد کسی چیز پر مرتے ہیں وہ ہے برائی۔ یہ کوئی عام سی کسی خاص کوزین کی برائی نہیں بلکہ ان کی والدہ کے ہاتھ کی تیار کردہ خصوصیات برائی ہے جسے دیکھتے ہی سلطان کے من میں پانی آنے لگتا ہے۔ برائی کے علاوہ سلطان خان کو کباب بھی بہت پسند ہیں۔ زرخیز اٹلیا کے محلے دار اور خوشبودار کھانے سلطان کی کمزوری ہیں۔

سونم کپور

سونم کپور کو چاکلیٹ بہت پسند ہے۔ اگر انہیں کبھی چاکلیٹ دیکھائی دے جائے تو وہ اسے کھانے سے ہاتھ نہیں کھینچ سکتیں۔ چاکلیٹ کے علاوہ سونم کو یاد بھائی بہت پسند ہے۔ گوکہ سونم بھائی ہیں لیکن کھانے نہیں دیکھائی کوزین کے پسند ہیں۔

چائنا باسو

چائنا باسو بھال سے تعلق رکھتی ہیں اور انہیں دیکھائی کھانے سے حد پسند ہیں۔ بھال سے تعلق رکھنے کے بعد چائنا باسو سے ان کی ذہنیت ظاہر ہی بات ہے۔ چائنا برائی کی سمورت میں ذرا پالاؤ کی چاہت آبلے ہوئے ہیں کیوں نہ ہوں، چائنا کے پیش سے لذت ہیں۔ چائل مرانت آجائیں تو وہ نفس کے بارے میں زیادہ نہیں سوچیں۔

کترینا کپور

اساترے خواہ صورت اور ہر اہریز کترینا کی پسندیدہ ڈشز جان کر آپ کو حیرت ہوگی۔ کیوں کہ ان کی پسندیدہ ڈشز خوشی، میٹھی اور کیلوریز سے بھرپور آئیں گے۔ یہ ہیں کبھی بلکہ انہیں ذرا دس بہت پسند ہیں اور میٹھا

ان کی کمزوری ہے۔ کترینا بڑا اس بات کا اختیار کرتی ہیں کہ انہیں زرخیز پسند ہیں اور کبھی کبھار وہ نفس کو ہلاکے خالق رکھتے ہوئے میٹھا کھا لیتی ہیں۔

ہریک روٹ

کیش اسٹار ہریک روٹن کوسو بہت پسند ہیں۔ وہ انہوں کے ہوتے گردیدہ ہیں کہ ایک بار کھانے فیض تو رشتہ موت آسانی کھا سکتے ہیں۔

پریانکا چوپڑا

پریانکا چوپڑا اپنی پسندیدہ خوراک دیکھ کر کھانے بغیر فیض رہ سکتیں۔ گوکہ وہ اپنی ذہنیت اور نفس کا بہت خیال رکھتی ہیں لیکن جب بات دو مرسوں کے ساتھ اور کبھی کی روٹی کی تو ساری ڈانٹک دھڑکی کی دھڑکی رہ جاتی ہے۔ پریانکا کو بھائی کھانے بہت پسند ہیں اور اگر بات کریں تو غرضکھل فو کی توڑا انیا ان کی پسندیدہ ڈش ہے۔

شاہد کپور

شاہد کپور نہ صرف اچھا کھاتے بلکہ اچھا پکا بھی لیتے ہیں۔ وہ انہیں اور چائنا کھانے شوق سے کھاتے ہیں۔ برسات کے موسم میں شاہد چائے کے ساتھ سوتے اور بھجیا کھاتے کبھی نہیں بولتے اور موسم سے بھرپور لطف اٹھاتے ہیں۔

دیپکا پڈوکون

دیپکا پڈوکون کا تعلق ساتھ اٹلیا سے ہے۔ وہ پکا کوئی ڈش بہت پسند ہے، ساتھ ہی ساتھ وہ idli کی بھی بہت حد شوقین ہیں۔ انہیں میڈیٹرینین ڈش بہت پسند ہے۔

انوشکا شرما

ڈیپکا پڈوکون کا شرا کھانے پینے کے معاملے میں بہت ہلکا ہیں لیکن

بہت ہمت ہوں ان کے فیورٹ برچکس کی تو بھر نہیں اتے کھانے سے کوئی شخص روک سکا۔ انوشکا "میٹ فور" ہیں۔ کھانا ان کی ان کے ہاتھ کا بنا، ڈوہو کبھی بھی نہیں چھوڑتیں۔

کرینا کپور

کرینا کپور کھاتے کہ اساترے گھڑی سائی کرنا کی پسندیدہ ڈشز اچھا اور چیز ہے۔ جب بھی موقع ملے وہ چیک سے ہڑا کھا لیتی ہیں۔ عام طور پر کرینا سیڈلز اور ہومز پر زندہ رہتی ہیں۔ انہیں کوزین کرنا کپور کی پسندیدہ ڈش ہیں۔

اکشے کمار

سنٹر کلاز کی فیورٹ ڈش خانی گرین کری ہے۔ انہیں یہ ڈش عمل مبارک سے ملی ہوئی پسند ہے۔ لہذا ان کے معیار پر پورا اترنا عام لک کے اس کی بات نہیں۔

عامر خان

سنٹر کلاز کو مٹائی کھانے بہت پسند ہیں۔ شاہد برائی ہو یا راجن جوش، عامر خان کے کھانے ذہن سے کھاتے ہیں۔ یہ اور بات ہے کہ انہیں اپنی صحت پر اثر انداز نہیں ہونے دیتے۔

مادو حوری ڈکشت

کبھی سے مادو حوری ڈکشت کی بہت کوئی دھن نہیں بات نہیں۔ انہیں نہ صرف مچھلی پسند ہے بلکہ وہ اپنی خاص ریشمی کے ذریعے مچھلی تیار کرتی ہیں جس کا نام Creamed Fish ہے۔ ان کی ریشمی اپنی دھن کا قبول ہے۔

Cook like a Chef

کوکنگ کے حوالے سے
آپ کے مسائل اور سوالات
کے حل و جوابات ہمارے
ایکپرس کی ماہر اندر رائے کی
روشنی میں درج ذیل ہیں۔



کوکنگ اور اولیو آئل ہر طرح کے کھانوں
کے لیے استعمال کیے جاسکتے ہیں



س: کھانے کے وقت آئل کو کس حد تک گرم کرنا چاہیے؟

ج: آئل نہ تو اتنا ٹھنڈا ہو کہ اس میں اجزاء ڈالیں تو نہ کہڑا کرنے کی
آواز نہ دے، نہ ہی اتنا گرم ہو کہ اس میں دھواں اٹھنے لگے۔

س: کیا کسی بھی طرح کا کھانا کسی بھی قسم کے آئل میں پکا
جاسکتا ہے؟

ج: کسی حد تک تو ایسا کرنا ممکن ہے لیکن بھرنے والے آپ کو دو سے
تین اقسام کے آئل کی ضرورت ہوگی اور حسب ضرورت استعمال
کریں۔ اگر آپ کسی آئل میں کوئی چیز فرائی یا بیک کریں تو اس کی
خوشبو اور ذائقہ کھانے پر اثر انداز ہوگا۔ کھانے کو ذائقہ بھرنے میں ہوسکتا
ہے لیکن کبھی کبھار آئل کو ذائقہ دینے کے واسطے یہ مادی دوجاتا ہے۔
اس لیے کوکنگ آئل، آبی اور گھسن وغیرہ کا استعمال زیادہ مناسب ہے۔
لیورڈ آئل کا استعمال ختم ہونے والے کھانوں کے لیے بہتر ہے۔ جیسا کہ
کوکنگ آئل کے استعمال سے ہر چیز میں تلی ہوئی چیزیں آئے گا۔ کوکنگ
اور اولیو آئل ہر طرح کے کھانوں کے لیے استعمال کیے جاسکتے ہیں۔

س: عام طور پر چاول پکاتے ہوئے تیز جاتے ہیں، ان کا کیا کیا
جائے؟

ج: چاولوں کا بڑا جانا کسی حد تک
چاولوں کی قسم پر بھی منحصر ہے۔ انہی
قسم کے چاول ہوں نہیں جڑتے۔
دوسری بات چاولوں میں پانی کی
مناسب مقدار ہے۔ جتنے چاول ہوں،
اس سے تقریباً دو گنا پانی ڈالیں۔ پانی انہی طرح اٹلنے لگے جب چاول
پانی میں ڈالیں۔ تیار ہو جانے پر چاولوں کو کھلے برتن میں نکال لیں
تاکہ جڑنے نہ پائیں۔

س: اکثر فرائی کی ہوئی اشیاء گرم نہیں ہوتیں یا اس طرح نہیں
بھینیں جیسی کہ مارکیٹ میں ہوتی ہیں۔ اس کی کیا وجہ
ہے؟

ج: اس کی وجہ یہ ہو سکتی ہے کہ
آپ نے ٹھنڈے آئل
میں ہی تھما شروع کر
دیا ہو۔ آئل جتنا
ٹھنڈا ہوگا، اتنا ہی
زیادہ اجزاء میں
جذب ہوگا لہذا فرائی کی ہوئی اشیاء
آٹلی اور نرم ہوں گی۔ دوسری وجہ
آئل کو بہت زیادہ اونچے
حرارت پر گرم کرنا ہے۔
اگر آٹے میں جو تو بھرنے والے
پک جاتی ہے اور اندر کی
جزیرہ کی رہ جاتی ہے۔ مختلف

اشیاء کو فرائی کرنے کا درجہ حرارت مختلف ہوتا ہے۔

اس بات کا خیال بھی رکھیں کہ ایک دم سے فراٹنگ
بھین میں زیادہ مقدار میں اجزاء نہ ڈالیں۔ آئل کی

مناسبت سے مناسب مقدار میں ہی اجزاء ڈالیں۔ زیادہ دیر پکاتے
رہتے ہیں کبھی کبھی ختم ہو جاتا ہے اور اجزاء سخت ہو جاتے ہیں۔

س: اگر گوشت یا سبزی وغیرہ زیادہ دیر جاسیں تو اس کا کیا کریں؟

ج: آپ اس سبزی کو درست شکل تو نہیں دے سکتے البتہ انہیں تیش
کر کے سوپ اور رول وغیرہ بنا سکتے ہیں۔ ان کے پراٹھے بناتے
جاسکتے ہیں یا پھر آپ انہیں ٹاکو میں استعمال کر سکتے ہیں۔ ان میں
مزہ کچھ اجڑا ہوا ہوتا ہے لیکن ان کے سبب مزہ بھی بنا سکتے ہیں۔

س: اکثر فرائی کرتے ہوئے کوکنگ اتر جاتی ہے، اس کا کیا حل
ہے؟

ج: کوکنگ بہت زیادہ پتلے یا چمکی نہیں ہونی چاہیے۔ کوکنگ کر
کے تھوڑی دیر کے لیے ریفریجریٹر میں رکھیں پھر فرائی کریں۔ فرائی
کرنے کے لیے آئل کو پتلے یا چمکی طرح گرم کر لیں پھر دیر پانی آٹے پر
فرائی کریں۔ میت وغیرہ کی کوکنگ کے لیے بریڈ کریمز، مید اور انڈا
استعمال کریں۔ مید سے میں اچھی طرح رول کر کے انڈے میں ڈپ
کریں پھر بریڈ کریمز کو کریمز ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔ وقت ضرورت
فرائی کریں۔

س: کھانا تیار کرتے ہوئے بعض اوقات رنگ کا رنگ نہیں نکلتا،
کھانے کو کیسے خوش رنگ بنایا جاسکتا ہے؟

ج: اس کے لیے ضروری ہے کہ مصالحہ اچھی طرح ملنا جائے۔
پیاز اور گھسن، اور ک فرائی کرنے کے بعد بلندی ڈال کر چند سیکنڈ
بھوئیں۔ جب رنگ نکل آئے تو ڈال ڈال کر اچھی طرح پکا لیں۔ اس
وقت تک بھوئیں جب تک آئل سطح پر نہ آجائے۔ جب مصالحہ خوش
رنگ ہوگا تو کھانے کا ذائقہ اور رنگ بھی خوش ہونے لگیں۔

س: گھسن جیسے کا کوئی آسان طریقہ بتاویں، جس سے انہیں نہ
خوش؟

ج: گھسن کو رات بھر کے لیے پانی میں ڈبو کر رکھ دیں۔ صبح تک نرم
ہو کر چٹکے آسانی سے اتر جائیں گے۔ مارکیٹ میں جیسا کہ گھسن بھی
دستیاب ہوتا ہے، آپ وہ بھی خرید سکتی ہیں۔

س: کیا سبزیوں کو بغیر جھیلے پکا جاسکتا ہے؟

ج: پھل ہوں یا سبزیوں، اگر بغیر جھیلے کھائے جاسیں تو ان کی
نفاذیت اور انیسیت میں قدرے اضافہ ہو جاتا ہے۔ بہت سی ایسی
سبزیوں ہیں جنہیں بغیر جھیلے پکانی جاسکتی ہیں مثلاً پیٹن، آفرو، ٹینڈے
وغیرہ۔ کچھ سبزیوں کے چٹکے اتر کر ان کی ٹھنڈی بھی تیار کی جاسکتی ہے۔
مثلاً کرپوں کے چٹکے اور پیٹن کی ٹھنڈی بہت مزے کی ہوتی ہے اور کئی
امراض کے علاج میں معاون بھی ہے۔

س: آٹے بھونے چاول اکثر کھلے ہوئے اور الگ الگ نہیں بنتے،
اس بارے کچھ بتائیں۔

ج: اگر چاولوں کے پانی میں لیٹوں کا رس اور تھوڑا سا آئل یا گھسن
ڈال دیا جائے تو چاول کھلے کھلے اور الگ الگ نہیں گے۔ آٹے سے
پھلے چاولوں کو مناسب وقت تک بھگونے رکھنا بھی ضروری ہے۔



FACE FRESH

Beauty Cream



جو فیس فریش
وہی بیوٹی فل



PCSIR سے تصدیق شدہ اور پاکستان کی پہلی اور واحد کریم جو Infection Control Society Pakistan سے بھی تصدیق شدہ ہے۔

غذائیت کا خزانہ

لیمبول کا درخت سارا سال پھل دیتا ہے۔ ایک درخت ایک سال میں 600-500 پاؤنڈ میوے پیدا کرتا ہے۔ لمبول وٹاس کی، کھلم، پوکھام اور فاہر سے بھر پور غذا ہے۔ اس کی پیکٹیریل خندہ صیادت کی بنا پر لمبولی لحاظ سے بھی مفید ہے۔ غذا روایت اور صحت کے ساتھ ساتھ اس میں بے پناہ دیگر خصوصیات بھی موجود ہیں۔ یہ جلد کا حفاظت اور بالوں کی صحت کو خالص ہے۔ بہت سی موثر دواؤں میں اس کے ٹوٹے بھی کا درگزر ثابت ہوتے ہیں۔ گرمیوں اور دوسرے دنوں میں اس کی کھلکھلی دھواں راحت بخش ہوتی ہے۔ جو ہر سال یہ پھل سرخیز خندہ صیادت کا حامل ہے۔ آج کے جانتے ہیں۔

صلاحیت لمحوں کے رکن میں موجود ہے۔ نزل، نظام اور ایگزیکشن کی صورت میں بھی مفید ہے۔

اسٹیٹ کیئر
 لموں میں 22 اسٹیٹ کیئر کیا آئندہ پائے جاتے ہیں۔ یہ گیا آئندہ کیئر
 کے نمبر کو بڑھنے سے روکتے ہیں۔

لیموں کا استعمال

لیوں کے سانس کاٹ کر ہلاکت آجی رہی تھی۔ جلد پریش۔ جلد خشک۔ دونے پریشانہ سے پانی سے چہرہ دھو لیں۔ ایک نرہ دیکھا میں کر کے اس میں پاؤں قطرے لے دوں گا اس میں کر لیں۔ اس آمیزے کو چہرے پر لیں اور دس سے بعد ہفت تک لگا رہے ہوں۔ خشک ہونے پر دھو لیں۔ اس سے چہرے کی جلد نرم و ہلکا ہو جائے گی۔ ایک لیوں کے کوس میں ایک چمچ شہد اور ایک چمچ میٹھی اٹل ڈالیں۔ سکس کر کے پاؤں، بازوؤں، کھنٹیوں اور پاؤں پر مساج کر لیں۔ اس سے صرفہ جلد صاف ستھری بنا۔ خشکی کو ختم ہو جائے گی۔

”ایڈمنڈ ہیکلری، جس نے سب سے پہلے مائوٹ ایورسٹ کو سر کیا، نے اس بات کا اعتراف کیا کہ ان کی کامیابی میں لیموں کا بھی اہم کردار ہے۔“

ہاتھوں میں ہنک پھرا
کرنے لگے اچھوٹے

سے بال و نمونیں۔ پھر ایک مہم میں غم گرم پانی ڈالیں۔ اس میں ایک برآمدہ کا رس اچھی طرح چھڑیں۔ پانچ منٹ کے لیے بالوں کو اس پانی میں ڈبوئے رکھیں۔ اس کے بعد تازہ پانی سے بال بخار لیں۔ اس سے بالوں میں قدرتی چمک پیدا ہوتی ہے۔ یہ کنڈیشنر کا کام بھی کرتا ہے۔ تین بیچ سرسوں کے تیل میں ایک لمبوں کو رس شامل کریں اور اسے اچھی طرح ملا کر بالوں میں مساج کریں۔ ایک گھنٹے بعد بال دھو لیں۔ بالوں سے خشکی کا خاتمہ ہوتا ہے۔

ماؤنٹ کلاؤم جنگ

پہاڑوں پر چڑھنے کے شوقینوں کو اکثر آجکے جس کی کمی کا سامنا کرنا پڑتا ہے۔ ایسی واقعہ نگار کی نگاہ میں، اگر کسی شخص کے لیل کو برقرار رکھنے میں مدد ملے، تو اس کے لیے ایسا ضروری ہے۔ اپنے منہ بھری، جس نے سب سے پہلے ماؤنٹ اوسٹ کو سوسا کر کے اس بات کا اصرار کیا کہ ان کی کامیابی میں انھوں نے بھی دھجکا دیا ہے۔

انٹرنیٹ سیکس

لمبوں کے دس میں اٹنی بیکیٹر ہیں خصوصیات موجود ہیں۔ لمبیر یا،
ہند اور نامیائے جین فطر نامک بنارہوں کے بیکیٹر بار کو ختم کر فک

بلیک روز سپر ہیئر ٹانک

پہلے سے کہیں زیادہ موثر۔ زیادہ بہتر

بالوں کی چمک اور نکھار کیلئے ہیئر ٹانک کا استعمال یقینی بنائیں
کیونکہ یہ بالوں کا فطری سچا محافظ ہے



بالوں کے قدرتی نکھار کیلئے
ایک فارمولے میں پانچ کیمیکلز



بالوں کو دوگنا مضبوط بنائے



دو شاخہ بالوں کو صحت مند بنا کر طاقت بخشنے



وٹامن 'ای' کی بدولت
بالوں میں ریشمی احساس کا اضافہ کرے



نباتاتی قدرتی غذاہیت سے سنوارے

بالوں کے ٹوکھے پن اور الجھن سے
ہمیشہ کیلئے نجات

frizz



BLACK ROSE
Super HAIR TONIC
Hair Therapies in one Formula



Turn into Trash Crafts



زائد اور نالائق چیزوں سے کارآمد اشیاء بنانے کا شوق نہ صرف خواتین کی تخلیقی صلاحیتوں کو جانگڑ کر رہے بلکہ اس سے گھریلو آرائش و زیبائش میں بھی خاطر خواہ اضافہ کیا جاسکتا ہے۔ ویسے تو یہ خواتین کی ذہانت پر منحصر ہے کہ وہ کسی چیز سے کس حد تک فائدہ اٹھا سکتی ہیں تاہم آپ کی آسانی کے لیے ہم کچھ منفرد اور کارآمد آئیڈیاز لے کر حاضر ہیں جو یقیناً آپ کو پسند آئیں گے۔ پہلا آئیڈیا تو گھر میں موجود نالائق ضرورت سے زائد ایسے نازک کام ہے جو ناکارہ اور بے کار ہو چکے ہوں۔ ان نازک کو بہت سے مقاصد کے لیے استعمال کیا جاسکتا ہے مثلاً.....

کرسی کے طور پر استعمال کریں

چڑکی سے بنائی کر کے اس پر خوبصورت سا کورہ چڑھائیں۔ گورن بھی چڑھائیں تو یوں بھی ٹھیک ہے۔ اب اس کے اوپر گھنٹن رکھ دیں۔ گھنٹن کا سائز انتخاب کرنا چاہیے کہ وہ نازکی خالی جگہ کو اچھی طرح سے ڈھانپ دے۔ یہ گھنٹن آپ گھر میں بھی تیار کر سکتی ہیں۔ نالائق کپڑوں اور سلائی سے بچ جانے والی اضافی کٹر میں اسٹیمپ کر کے گھنٹن کے کور میں بھر لیں۔

جھولے کے طور پر استعمال کریں

بانچوں اور گھر کے لان میں ٹارگی کے مد سے بھولا بنایا جاسکتا ہے۔ اس کے لیے مضبوط رسی یا ریشم کی ضرورت ہوگی۔ عام طور پر یہ بھولا درخت کے ساتھ باندھا جاتا ہے۔ اس لیے مضبوط سے دائی درخت کا انتخاب کریں تاکہ گرنے اور ٹٹنے کا خدشہ نہ ہو۔

لان کی خوبصورتی بڑھائیں

لان کی خوبصورتی بڑھانے کے لیے نازکوں کو مختلف طریقوں سے استعمال کیا جاسکتا ہے۔ ان میں گھٹے اور پھول دار پودے



پکڑائیں اور اس کے اوپر یہ پائکس سلائی کر دیں۔ دیوار کے ساتھ لٹکانے کے لیے اس میں اوپر ایک ریم یا باریک رسی گزار دیں اور سلائی لگا کر دیوار پر لٹکا دیں۔ اس میں ضرورت کی اشیاء رکھ سکتے ہیں۔ کپڑے پر پینٹنگ یا ایمر انڈارنی کر کے اسے مزید خوبصورت بنایا جاسکتا ہے۔

ونڈ چین

گھر میں موجود نالائق چابیوں سے ونڈ چین بنائی جاسکتی ہے۔ ایک رسی کو برابر کی لمبائی میں کاٹ کر ہر حصے میں ایک طرف چابی باندھیں اور دوسری طرف سے کسی پینگر یا دیوار میں کئی کئی مدد سے باندھ دیں۔ گھر میں موجود ٹیل اور درخت پر بھی یہ چین باندھنی جاسکتی ہے۔ اسے مزید خوبصورت بنانے کے لیے چابیوں پر خوش رنگ دھماکہ پڑھایا جاسکتا ہے۔

رکتے جاسکتے ہیں۔ ان کی مدد سے گارڈن ٹریک بھی بنایا جاسکتا ہے۔ اگر انھیں مختلف رنگوں سے پینٹ کر لیا جائے تو اور بھی خوبصورت دکھائی دیں گے۔

جیئرز کی مدد سے وال پینگر بنانا

گھر میں استعمال کی جانے والی ایسی بہت سی چھوٹی موٹی اشیاء ہوتی ہیں جن کی ضرورت تقریباً روزانہ پڑتی ہے اور انھیں استعمال کرنے میں خاصا وقت بھی صرف ہوتا ہے۔ مثلاً سوئی، دھات کا فنکشنی، لٹگی ٹیپ، چابیاں وغیرہ۔ ان اشیاء کو ایک جگہ پر رکھا ہو تو ڈھونڈنے کی دھمت نہیں اٹھانا پڑتی۔ اس مقصد کے لیے مارکیٹ میں وال پینگر دستیاب ہوتے ہیں۔ ان میں 3-4 پائکس بنی ہوتی ہیں جن میں چھوٹی موٹی اشیاء رکھ سکتے ہیں۔ یہ پینگر گھر میں بھی تیار کیے جاسکتے ہیں۔ اس کے لیے کوئی پائیدار کپڑا یا پرانی جینز لیں اور ایک جیسے سائز کی پائکس کاٹ لیں۔ پھر دیوال کے سائز میں جیئرز کا



Learning ho ya fun
Stylish har dum

STYLO
KIDZ

hamara aur mama
ka favourite

Our latest school and spring collection is now available in 100+ outlets

For online shopping visit www.styloshoes.com

What is in our BINS?



اللہ تعالیٰ کی نعمت ہے جس کے لیے جتنا شکر ادا کیا جائے اتنا ہی کم ہے۔ غور و فکر
کھانا

کھانا ایک دن پرانا ہو جائے یا پسند نہ آئے، تو اسے ضائع کر دیتے ہیں، انصر سوچے کہ کسی غریب کے کوم آسکتا ہے یا پھر ہم اسے دیگر دشمن
میں استعمال کر کے ضائع ہونے سے بچا سکتے ہیں۔ مثال کے طور پر اگر گڑبھٹوں میں بنے ہوئے پٹے پٹے کٹے ہوں تو آپ ان میں پیاز، ٹماٹر،
ٹمک اور سرخ مرچ شامل کر کے مزے دار چائٹ بنا سکتے ہیں۔ بچی ہوئی میزبوں کو فلنگ کے لیے استعمال کر سکتے ہیں۔ مزید ایسے کون سے
طریقے ہیں جنہیں اپنا کر خوراک کو ضائع ہونے سے بچایا جاسکتا ہے، آئیے دیکھتے ہیں۔

معلومات حاصل کریں۔ یہ جاننا ضروری ہے کہ کون سے پھلوں کو
ریفریجریٹر میں محفوظ کرنا چاہیے اور کون سی میزبوں کو اسٹور کرنے
سے پہلے دھونا چاہیے۔

ریفریجریٹر کا درجہ حرارت مناسب رکھیں

پھلوں اور میزبوں کو زیادہ عرصے تک قریب درجہ حرارت کے لیے
ریفریجریٹر کا درجہ حرارت مناسب رکھیں، کیوں کہ زیادہ درجہ حرارت
میں اشیاء خراب ہو جاتی ہیں اور کم درجہ حرارت پر جم جاتی ہیں۔

قریب کر دیں

بہت سی اشیاء کو قریب کر دینا بہتر ہے، تاکہ انہیں لمبے عرصے
تک استعمال کیا جاسکے۔ ضرورت کے وقت نکال کر ڈھم پھر کر
رکھ لیں۔

بچی ہوئی اشیاء کو دوبارہ استعمال کریں

- رات کو بچا ہوا کھانا، گھٹنوں دوپہر میں گرم کر کے کھا یا جاسکتا ہے۔
- بچی ہوئی میزبوں سے سلا تیاری کی جاسکتی ہے۔
- بچے ہوئے مختلف کھانوں کو کس کر کے کھانے کی گریڈ بنائی جاسکتی ہے۔
- پائتا، ڈالز وغیرہ بچ جائیں تو انہیں روٹی یا سموت کی فلنگ
کے طور پر استعمال کیا جاسکتا ہے۔
- بچے ہوئے چکن، مٹن اور میت سے سوپ تیار کیا جاسکتا ہے۔
- بچا ہوا کھانا سینڈویچ، برگر اور کاکو میں استعمال کیا جاسکتا ہے۔
- فرنیٹ خراب ہونے کا اندیشہ ہو تو انہیں کسٹرو، ٹرائگل وغیرہ
میں استعمال کریں۔ دسی میں بھل ڈال کر ریفریجریٹر میں
رکھیں۔ یہ بچوں کے لیے سڑنے کی دھم ہوگی۔
- بچے ہوئے آبلے جالوں میں دودھا اور بھٹی ڈال کر پٹنگ تیار
کیا جاسکتا ہے۔
- اضافی کھانا ضائع کرنے کے بجائے کسی ضرورت مند کو دے
دینا یا پھر پرندوں وغیرہ کو ڈال دینا۔

کھانے کو ضائع ہونے سے بچانے کے بہت سے طریقے ہیں
لیکن اہم بات یہ ہے کہ اسے ضائع کرنے کی کوشش ہی نہ کیے۔
اس ضمن میں ضروری ہے کہ ضرورت کے مطابق بچا اور کھایا
جائے۔ ہمارا مذہب بھی ہمیں اس گراں قدر نعمت کے ضیاع سے
روکتے ہوئے دینی کی قدر کا درس دیتا ہے۔ تو آج سے تیار کریں
اور گھر کے تمام افراد میں یہ عادت پروان چڑھائیں کہ کھانا ضائع
نہیں ہونے دیں گے۔

کھانے پینے کی اشیاء کی خریداری

ایک منٹ کے دوران کھانے پینے کی جو بھی اشیاء درکار ہوں ان
کی لسٹ بنائیں۔ کوشش کریں کہ ضرورت سے زیادہ کوئی ایسی چیز نہ
خریدیں، جس کے ضائع یا خراب ہونے کا امکان ہو۔ ریفریجریٹر
میں رکھی جانے والی اشیاء ریفریجریٹر میں ہی رکھیں۔ غیر ضروری
اشیاء کی خریداری نہ کریں۔

حقیقی ضرورت ہو، اتنی ہی چیز خریدیں

کسی بھی چیز کی مقدار کا تعین ضرورت کے مطابق کریں۔
مثلاً اگر کسی دھن میں قہر نے فرس ڈالے ہوں تو ضرورت کے
مطابق ہی فرس خریدیں۔ اگر اضافی دھن بھی تو اسے ہی چھین کر
کاٹیں بیٹے کو درکار ہوں۔ مصالحات چائٹ اور خشک میوہ جات کی
خریداری بھی مناسب مقدار میں کریں کیوں کہ ان اشیاء کی
ضرورت چڑتی ہی رہتی ہے۔ کھانے میں تمام اجزاء خاص کر مصالحات
جات احتیاط سے ڈالیں، خشک مرچ تیز ہونے کی وجہ سے کھانا
بیکار نہ پڑے۔ جو اشیاء یا میزبیاں جلد خراب ہونے کا اندیشہ ہو،
انہیں بچنے کے لیے تازہ میں ہی کھا لیں۔

ضرورت کے مطابق پکا لیں

اگرچہ کھانا پکانے کے اعداد سے محظوظ کیا جاسکتا ہے، لیکن کوشش
کریں کہ اتنی ہی کھانا پکائیں جتنی ضرورت ہو۔ تازہ دانا، کھانا
صرف صحت کے لیے بہترین بلکہ غذائیت بخش بھی ہوتا ہے۔

ضرورت کے مطابق کھا لیں

پایٹ میں صرف اتنا ہی کھانا کھا لیں، جتنی بھوک ہو، عموماً پایٹ
بھر کر کھانا نکال لیا جاتا ہے جو بعد میں ضائع کرنا پڑتا ہے۔ بچوں کو
بھی پایٹ میں ان کی بھوک کے مطابق کھانا دیں اور ضائع کرنے
سے منع کریں۔

کھانا بیک کر دالیں

اگر آپ کسی ریسٹورنٹ وغیرہ میں کھانا کھانے جائیں تو بھوک جانے
والا کھانا بیک کر دالیں۔ اکثر لوگ اس میں عارضہ ہی کرتے ہیں، لیکن یہ
کھانا چونکہ بعد میں بیک کر دیا جاتا ہے، اس لیے گھر لے جانا بہتر ہے۔
گھر میں کوئی خوراک کھا سکتا ہے۔ اس سے کھانے کا ضیاع نہیں ہوگا۔

اشیاء کو تازہ رکھیں

مختلف ٹوکبوں کے ذریعے اجزاء کو تازہ رکھنے کے حوالے سے

کھانے میں تمام اجزاء خاص کر
مصالحات احتیاط سے ڈالیں
تاکہ ٹمک، مرچ وغیرہ توڑنے کی
وجہ سے کھانا بیکار نہ پڑا رہے



A TRUSTED BRAND SINCE 1962

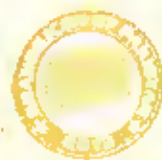
WWW.PAKSOCIETY.COM

FASHION RANGE

For a
brand
new you



-  36 Chocolate Brown
-  29 Mahogany Brown
-  27 Mahogany
-  25 Burgundy
-  23 Mocha
-  21 Beige Blonde



معاملات رسول ﷺ

بچوں سے پیار



آپ ﷺ کے پاس بہت چھوٹی عمر کے بچے لائے جاتے۔ آپ ﷺ انہیں اٹھاتے، پیار کرتے، خبر و برکت کی دعا دیتے اور بگڑے ہوئے بچا کر ان کے من میں ڈالتے۔ انہیں بچے آپ ﷺ کے کپڑوں پر پیشاب کر دیتے مگر آپ ﷺ ان کو کچھ نہ کہتے اور اپنی منگھڑا کر کچھ نہ سانس فرما لیتے۔ بچوں سے ان کی کچھ بڑی باتیں کرتے۔ جوش سے آنے والی ایک بچی کو ان کی زبان میں حسد کے ہمارے سانس فرماتے۔ کہیں سے کھچے آتے تو ان میں بچوں کا حسد ختم ہو جاتا۔ ایک مرتبہ سیدہ وحارہ دار کچھ آپ ﷺ کی خدمت میں آیا تو آپ ﷺ نے اسے خالہ نانی بچی کو بلایا اور اپنے ہاتھ سے پیرا کر لیا اور بوسیدہ کر، کچھیں اندر بوسیدہ کر۔

دوست احباب سے سلوک

آپ ﷺ اپنے دوستوں سے بہت مہربانی اور لطف و محبت سے پیش



آتے تھے۔ ان سے جب بچے تو ملنا ہی کرتے اور انہیں اوقات محبت سے انہیں اپنے سینے سے لگا لیتے۔ انہیں دیکھ کر بیٹھ آپ ﷺ کے چہرے پر مسکراہٹ بکھرجاتی۔ آپ ﷺ کا فرمان تھا کہ آدمی کا کسی کو غم و پیشانی سے ملنا نہیں چاہیے۔ اگر کوئی دوست جدید یا قاتل قبول فرماتے اور اس کا حسب توہین پر لڑی دیتے۔ آپ ﷺ فرماتے! اہم برے لینے دینے سے دل کی کدورت اور ہوتی ہے اور یہ کہ چھوٹی سے چھوٹی چیز خواہ آدمی کے پاس ہی، ذول اہم دینے میں جتنی نہیں سمجھتا ہے۔ ان انہیں اپنے دوستوں سے آپ ﷺ کے شکلی فرماتے۔ ان کی آنکھوں پر پیچھے سے ہاتھ رکھ رکھ لیتے۔ اپنے ایک دیرانی دوست حضرت زبیر کو آپ ﷺ نے ایک مرتبہ بازار میں دیکھا تو پیچھے سے جا کر ان کی آنکھوں پر ہاتھ رکھ لیا اور فرماتے تھے اس بندے کو کون لے گا؟ حضرت زبیر نے کہا کہ بچے کے ہاتھ پاؤں گے فرمایا تم خدا کے ہاں تو کھو لے انہیں دو۔

امام آپ ﷺ کے کندھے پر سوار تھیں، جب روگ کرتے تو بچے اتار دیتے، جب قیام فرماتے تو وہ بار اٹھا لیتے۔ آپ ﷺ کی چھوٹی اور سب سے آخر میں وفات پانے والی صاحبزادی حضرت لاطفہؓ سے آپ ﷺ کو بے حد محبت تھی۔ آپ ﷺ انہیں اپنے دل کا ٹکڑا فرما دیتے۔ آپ ﷺ منہ کرنے سے پہلے سب سے آخر میں اور وہ ان پر سب سے پہلے انہیں سے تھے۔ وہ جب آپ ﷺ کو شکریہ لکھتے تھے تو انہیں کہہ کر ان کا استقبال فرماتے اور شفقت سے ان کا ہاتھ چومتے اور انہیں اپنی جگہ بٹھاتے۔ ان کے صاحبزادوں حضرت حسنؓ و حسینؓ سے بھی آپ ﷺ بے حد محبت آمیز برتاؤ فرماتے۔ انہیں گود میں اٹھاتے، چومتے اور دعا فرماتے کہ اے اللہ! جس طرح میں ان سے محبت کرتا ہوں تو مجھ میں ان سے محبت رکھ۔ ایک مرتبہ عین قطبہ ہند کے دوران میں یہ دونوں صاحبزادے گرتے سلیک مسجد میں جا پیچھے۔ آپ ﷺ نے انہیں دیکھا تو سلسلہ کام متعلق کر کے

اہل عرب اپنے بچوں کو چومنا ان سے لاڈ پیار کرنا اپنی سرداری کے منافی سمجھتے تھے مگر آپ ﷺ نے ہمیشہ اس رسم پر کی مذمت فرمائی

بچے اترے اور انہیں اپنی گود میں اٹھا لیا اور فرمایا: اللہ تعالیٰ نے تجے کہا کہ تمہاری اولاد اور تمہارے مال تمہارے لیے آزمائش ہیں۔ میں نے انہیں آتے دیکھا تو ضبط نہ کر سکا۔ ایک مرتبہ آپ ﷺ انہیں اسی طرح اٹھا کر لٹکے تو کسی نے کہا: اے لڑکے! تم کتنے خوش قسمت ہو کہ تمہیں اتنی نعم و ساری ملی ہے۔ آپ ﷺ نے فرمایا اور سوار بھی تو لٹکا اچھا ہے۔ آپ ﷺ کو بچوں کی تعلیم و تربیت کا بیش خیال و راجا تھا۔ آپ ﷺ انہیں ان خصوصیات اللہ تعالیٰ کو جو دنیا میں بچوں کی تعلیم و تربیت کا اچھی طرح حق اور کر کے ان کا سب کچھ ان میں کھج کر دیتے، جنت میں واسطہ کی رشادت ملاتے تھے۔ آپ ﷺ کے نزدیکی بچوں کو لاپ سکھانا ایک صانع مودق کرنے سے افضل تھا۔ اگر کسی بچے سے غلطی ہو جاتی تو نہایت محبت اور پیار سے اسے سمجھاتے اور پھر شفقت سے سر پر ہاتھ پھیر کر دغا دے کر رخصت فرماتے۔ آپ ﷺ کا طریق تربیت بڑا شفقتانہ اور نیکمرات تھا۔ اگر کوئی بچہ بغیر سلام کے اور اجازت مانگے اندر چلا آتا تو آپ ﷺ اسے نہایت نرمی سے فرماتے کہ پہلے باہر جا کر سلام کر اور پھر کھائیں اندر آ سکتا ہوں۔ جب اجازت مل جاتے تو پھر اندر آنا۔

یوں تو آپ ﷺ کے دل میں تمام بنی نوع انسان کے لیے محبت و شفقت کے جذبات پائے جاتے تھے مگر چونکہ فطری طور پر انسان اپنے اہل و عیال اور قبیلہ کی نسبت سے پیجا کا جاتا ہے، اسی بنا پر آپ ﷺ نے اپنی اولاد سے محبت و شفقت کو ایک اعلیٰ نمونہ قائم کیا۔ اہل عرب اپنے بچوں کو چومنا مان سے لاڈ پیار کرنا، اپنی سرداری کے منافی سمجھتے تھے مگر آپ ﷺ نے ہمیشہ اس رسم پر کی مذمت فرمائی۔ آپ ﷺ اپنے بچوں کو گود میں اٹھا لیتے، انہیں اوقات کندھے پر بٹھالیتے، سواری پر دوتے تو اپنے آگے بیٹھ انہیں سوار کر لیتے۔ ان کی پیشانی کو چومتے اور انہیں خبر و برکت کی دعا دیتے۔ آپ ﷺ انہیں جنت کے گلدستے قرار دیتے، انہیں سونگھتے اور اپنے سینے سے چٹالیتے۔ ایک سردار (انقرض بن جاسم) نے آپ ﷺ کو بچوں سے پیار کرتے دیکھا تو کہا: میرے دس بیٹے ہیں۔ میں نے آج تک ان سے پیار نہیں کیا۔ آپ ﷺ نے یہ سنا تو فرمایا: جو کسی پر رحم نہیں کرتا اس پر بھی رحم نہیں کیا جائے۔ مگر خدا نے ہی تیرے دل سے رحم کا جذبہ نکال دیا ہے تو میں کیا کروں۔ آخری عمر میں جب اللہ تعالیٰ نے آپ ﷺ کو ایک بیٹا عطا کیا تو آپ ﷺ کو اہم حسرت ہوئی۔ آپ ﷺ نے اس کا نام ابراہیم رکھا۔ ان کی دودھ پلائی ایک لڑکی بنی ام سیف (ام برو بنت الکندز) کے سپرد تھی۔ آپ ﷺ دن رات اپنی گود کو دیکھنے کے لیے ان کے ہاں تشریف لے جاتے اور جو عین سے مسرور دکان میں بیٹھ کر اپنے بچے کو پیار کرتے۔ جب ان کا اصال ہوا تو آپ ﷺ کی آنکھیں ڈبڈبائیں۔ کسی نے پوچھا: آپ ﷺ دور رہے ہیں حالانکہ آپ ﷺ تو دور سے متبع کیا کرتے ہیں۔ فرمایا: یہ تو قرطیہ (رحم) ہے جب کہ میں گھر کرنے سے متبع کرتا ہوں۔ پھر دلی کرتے وقت فرمایا: دل تم کہیں ہے اور آنکھیں اٹک اٹک رہی ہیں کہ جتنے ہیں جو خدا کو پسند ہے۔ پھر فرمایا: اے ابراہیم! تم میرے جد و نسل پر اصرار نہ کرنا۔ آپ ﷺ کی نرینہ اولاد زہد و بندہ دینی الہیت کا چارہ سوار ہوا یاں زہد و بندہ اور شادی شدہ ہونے کے بعد وفات پا گئے۔ آپ ﷺ نے ان سے اور ان کی اولاد سے جو محبت اور شفقت کا برتاؤ کیا وہ اپنی مثال آپ ہے۔ حضرت زینبؓ کی صاحبزادی ام سلمہؓ سے آپ ﷺ نے حد شفقت فرماتے تھے۔ ایک مرتبہ اس حال میں نماز پڑھائی کہ حضرت

Happilac
PAINTS



کیونکہ خوشیوں کے رنگ دیواروں کے رنگ سے زیادہ قیمتی ہوتے ہیں



COLORS OF HAPPINESS



شیف ذاکر

جمنر کینڈی

اجزاء

ادک	: 75 گرم (تین لبریں)
چینی	: 1 کپ
کبوترگر	: کوٹنگ کے لیے
پانی	: 4 کپ

دھنیا چکن

اجزاء

چکن	: 500 گرم
برار دھنیا (بچے)	: 2 کپ
دش	: 1/2 کپ (بچے)
ٹائٹ دھنیا (بچے)	: 1 کمانے کاٹی
دار چینی	: 1 اچھا بھگرا
ادک لہسن پائیت	: 1 کمانے کاٹی
نیز پات	: 1 اندہ
زیرہ	: 1 پائے کاٹی
ہیت سرخ مرچ	: 1 اندہ
ہیت گرم مصالحہ	: 1 پائے کاٹی
برق مرچ پیسٹ	: 1 پائے کاٹی
آئل	: حسب ضرورت
لک	: حسب ذائقہ
لیوں کا رس	: 1 کمانے کاٹی
ادک (بریں)	: 1 کمانے کاٹی

ترکیب

- آئل گرم کر کے ڈر بکڑا لیں۔
- بھر سرخ مرچ اور نیز پات ڈال کر بکڑا لیں۔
- چکن شامل کر کے تھوڑا دھل جائے تک بھجھیں۔
- اب ادک لہسن پیسٹ، دھنیا، برق مرچ پیسٹ اور دار چینی ڈال کر 3-4 منٹ پکا لیں۔
- فوٹی بلی کر کے دھنیا ڈال کر کے پکا لیں۔
- گرم مصالحہ اور لک بھی کس کر لیں۔
- نیز آج کر کے دھنیا ڈال کر 2-3 منٹ پکا لیں۔
- جو لیوں ادک اور لیوں کا رس کس کر کے پونے سے اچھڑ لیں۔
- روٹی یا چاولوں کے ساتھ سرو کر لیں۔



ترکیب

- ادک کو پانی کے رخ پار بک۔ ماسٹر میں ڈالت لیں۔
- ایک پچا میں پانی ڈالیں۔ اب اس میں ادک ڈال کر دھنیا (1 اچھا پونفر یا 40 منٹ کے لیے) لیں۔
- اب پانی مٹو کر کے ادک کے ماسٹر خشک کر لیں۔
- 2 کپ گرم ادک کے پانی میں چینی کس کر کے اٹا پکا لیں۔
- کو چینی بھجھ جائے۔
- اب ادک کے ماسٹر کس کر کے بلی فوٹی پونفر یا 20-25 منٹ کے لیے پکا لیں۔
- نمبر کال کر لیں۔ 3 منٹ غنڈہ ڈونے دیں۔
- اب کبوترگر سے اٹھی طرح گوت کر لیں اور کوٹنگ ڈونے دیں۔
- فریش اسٹمال کر لیں یا بڑا منٹ ڈبے میں مٹو کر لیں۔







آء : بتماہد، قریف و ارفیق

Available Now

COOKING GUIDE



سرگرم

- [illegible]

احسن

- یون لیس میں اسٹیپ : 250 نمبر (100%)
- | | |
|--------------------|---------------|
| اس ٹیمٹ : | اچانے کاشنی |
| انوک پہوت : | اچانے کاشنی |
| ہنی شہا مرغی : | ولا لود (ہون) |
| سرخ مرغی : | 2-3 حر |
| پیان : | اچند (سائی) |
| قلم : | حسب ذائقہ |
| کالی مرغی پا کڑا : | حسب ذائقہ |
| انک : | حسب ضرورت |

میری نیشن کے لیے

- : وہاں اسکا بچہ
 : اچانک بچہ
 : اچانک بچہ
 : اچانک بچہ
 : اچانک بچہ
 : اچانک بچہ



A Refreshing Way Naturally

آفتاب قرشی
سندل

قدرتی سندل کی نیچرل ریفریشنگ کا ٹھنڈا میٹھا احساس





خوبانی مرغ قورمہ

شیف ذاکر



ترکیب

- خشک خوبانی گرم پانی میں بھنکر کر 3-2 منٹ پزی، بنے ہیں۔
- زعفران 1000 میں مل کر، کدھو ہیں۔
- ایک چمچا سبزی گرم کر کے اس میں فزیا نو سے تیار ہوا پیاز خرائی کریں۔
- پھر پیچ نال پر پیچا کر خشک کر کے کرش کریں۔
- انی آئل میں گھی شامل کر کے گرم کریں۔
- بقیہ پیاز ڈال کر خرائی کریں۔
- نیچر پلٹ، ادھک، سبز، پانی لاگتی، 1000 گھی اور کالی مرچ ڈال کر 2-3 منٹ پکا کریں۔
- اب بھن کر مٹائی کر کے 3-2 منٹ پز آگ پر نہ کریں۔
- پھر کشمیری اور کھن بہت ڈال کر بنوئیں۔
- آج بکلی کر کے دسی کا جو بہت اور پز خوبانی ڈال کر 3 منٹ ڈھک کر پکا کریں۔
- پھر کشمیری سرخ مرغ پیاز ڈال، دھنیا پاؤڈر، خشک خوبانی گرم مصالحہ پاؤڈر اور ڈراکب گرم پانی ڈال کر پکا کریں۔
- آئل ملنے پر آگ لگا کر کرش کیا ہوا فراغ پیاز، برسی مرچ، گوبی کا رس، نمک اور زعفران ملا کر 3-2 منٹ پکا کریں۔
- روڑا دھنیں کر کے پونے سے اتار لیں۔
- نان یا سارو روٹی کے ساتھ سرو کریں۔

اجزاء

چکن	: 1 کلو	دارچین	: 1 انچ کا ٹکڑا
خوبانی (پانی)	: 1 کپ	کالی مرچ	: 10-8 عدد
دسی	: 300 گرام (بہت کم)	پانی لاگتی	: 2 عدد
کادو بہت	: 1 کھانے کے چمچ	خشک خرائی	: 12-15 عدد
اور کھن بہت	: 1 کھانے کے چمچ	زعفران	: 1 چمچ
پیاز	: 2 عدد (سبز)	دھن	: 1/2 کپ
کشمیری سرخ مرغ پاؤڈر	: 2 چائے کے چمچ	روڑا دھن	: چند ٹکڑے
دھنیا پاؤڈر	: 1 کھانے کا چمچ	لہسن کرس	: 1 کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	: 1 کھانے کا چمچ	برسی مرچ	: 4-3 عدد
نیچر پلٹ	: 2 عدد	نمک	: حسب ذائقہ
ادھک	: 8 عدد	آئل	: 6 کھانے کے چمچ
میرا لاگتی	: 8 عدد	گھی	: 2 کھانے کے چمچ



اب رہو ہمیشہ

صحت مند!



100 فیصد خالص اور قدرتی

کسان



کارن آئل

کولیسٹرول سے پاک





کشمیری دم آلو

شیف ذاکر احمد



ترکیب

- آدھا چھٹی طرح جو کرکے آٹے سے بکے بکے کٹ لٹائیں پھر تیس منٹ کے لئے ٹنک لے پانی میں ڈیکر کر رکھ دیں۔
- (ب) انیس اہال کر چھیل لیں۔ بہت زیادہ گرم نہ کریں۔
- تین میں دو کھانے کے چمچ آٹلی گرم کریں۔ پھر آٹلی کٹی کر کے آلوؤں کو پختہ فرمائی کریں۔
- کشمیری سرخ مرچ، ہلدی، گرم مصالحہ پاؤڈر اور روغنک میں تھوڑا سا پانی گھس کر کے کٹی آٹلی پر پکاتے ہوئے پیسٹ بنالیں۔
- پھر اس میں پیسٹ شامل کر دیں۔
- پیسٹ تیار ہو جائے تو اس میں دسی گھس کر کے خوب چھلتیں۔
- اب اس میں ٹرائیز آملو، اورک پاؤڈر اور ٹنک گھس کر کے پکائیں۔
- دلا کپ گرم پانی ڈال کر 10-15 منٹ کٹی آٹلی پر پکائیں۔
- ایک دوسرے تین میں بقیہ آٹلی گرم کر کے تیز پات، لوگت اور سبز الائچی کڑا کر ان میں اور آلوؤں میں شامل کر کے 3-2 منٹ دم پر رکھیں۔
- براؤنیا چمک کر گرم گرم ہو کر دیں۔

اجزاء

پانی پونٹو	: 18-20 عدد
تیز پات	: 1 عدد
سبز الائچی	: 4 عدد
دسی	: 400 گرام
روغنک	: 1 کھانے کا چمچ
سبز زعفران	: 5 کھانے کے چمچ
اورک پاؤڈر	: 1 چائے کا چمچ
کشمیری سرخ مرچ پاؤڈر	: 2 چائے کے چمچ
ہلدی	: 1/2 چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	: 1/2 چائے کا چمچ
لوگت	: 4 عدد
پیسٹ	: 1 کپلی
ٹنک	: حسب ذائقہ
براؤنیا (بجے)	: 1 کھانے کا چمچ





Fruit Drinks

with real fruit chunks



Salman's fruit drinks are made with
highest quality fruits.
With real fruit pulp and chunks.
Available in Mango, Apple, Orange,
Peach and Strawberry flavor.
Packing: 250ml & 500ml





Carnival Themed Berrylicious Trifle

Ingredients:

- 1 pack Rafhan Strawberry Jelly
- 4 cups Rafhan Vanilla Custard
- Chocolate cake cut into slices
- 1 cup whipped cream
- 500g sliced Strawberries
- 200g Raspberries
- 200g Blackberries
- Mint leaves for garnish

Preparation:

1. Set the Rafhan Strawberry Jelly into a dish.
2. Layer the base of your chosen serving bowl with the chocolate cake slices.
3. Top the cake base with the freshly sliced strawberries, raspberries and blackberries.
4. Follow by topping Rafhan Vanilla Custard over the fruit.
5. Repeat the previous steps and set another layer of cake slices, topped with the fruit and Rafhan Custard.
6. Finally layer the custard with the remaining Rafhan Strawberry Jelly by mashing it.
7. Decorate with whipped cream and chill for 3 hours.
8. Garnish with mint leaves and serve.

Now you can create these magical desserts at home, simply log on to

[/RafhanDesserts](#) or SMS Recipe to 8398 to get your hands on your favourite recipe.

Rafhan se Birthday magical ho!

NOVA®
GLASSWARE



NOVA *The Wise Choice*

A vast range of glasses, goblets, colored goblets and jugs.

WWW.PAKSOCIETY.COM

Brands
of the year
Award
2013



مینگو ایڈیٹریٹ ڈیلائٹ

اسمیں دروسد لیکن

الحاصل

- | | | |
|-------------------|-------------------|-----------------|
| چکن بگ | چکنا بگ | 4 عدد |
| اورک لین پیسٹ | اورک لین پیسٹ | 1 کھانے کا چمچ |
| کزننگ ائل | کزننگ ائل | 2 کھانے کے چمچ |
| دینا | دینا | 3 کھانے کے چمچ |
| لبوؤں کا دھ | لبوؤں کا دھ | 2 کھانے کے چمچ |
| سرخ مرچ پاؤڈر | سرخ مرچ پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ |
| کالی مرچ پاؤڈر | کالی مرچ پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ |
| گوشت مصالحہ پاؤڈر | گوشت مصالحہ پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ |
| بھنا سفید بیو | بھنا سفید بیو | 1 چائے کا چمچ |
| وہنا پاؤڈر | وہنا پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ |
| زرد رنگ | زرد رنگ | 1/2 چائے کا چمچ |
| نیک | نیک | حسب ذائقہ |



NOVA®
GLASSWARE

تقریب

- ♦ موسمِ چھٹیل کو کھیر بڑا کٹ لیں۔
- ♦ برف سے ڈاؤن دھام ایتنا روا رکھئے بلینڈ نہ لیں۔
- ♦ برف ڈال کہ مزید بلینڈ نہ ہیں۔
- ♦ فرنیٹس یاد رکھیں۔

تشریح

- چکن پڈ پکے پکے کت لگا دیا۔
- وہی میں چکن کے علاوہ تمام اجزاء بھی طرح طرح کر رہی۔
- اب چکن ٹائٹ کر کے لہو پیچھنے کے لیے پڑا رہنے دیا۔
- کڑا می میں اٹکل گرم کر کے چکن فروغی کر دیں۔
- پھر اٹکل سے نکال کر پیچھا ڈال پر خشک کر لیں۔
- ایک پیچھی میں (نفر یا آدھا سے کم پیچھی) پانی ڈالیں۔
- اس پڑ چھانی رکھیں۔ چکن کا کڑا کھانے کے لیے پڑ چھانی پڑ چھیں۔
- اوپر (چکن) اور کوئی پھاری پڑ چھ کر دیں کہ چھاپ باہر نکلتے ہاٹے۔
- اب ملکی کوچ پر روکھنے کے لیے پکے دیں۔
- پھر چھ لے تار کر ڈش میں نکال لیں۔
- سلیمہ اوہوں کے ساتھ سرو کریں۔







اجزاء

برگر بین	: 2 عدد (1 سے کوئی)
کھیر	: 1/2 عدد (کھیر)
لہسن	: 1/2 عدد (کھیر)
ایو نیو	: 2 کھانے کے کٹی
آتش	: 2 کھانے کے لے
لہسن لہسن	: حسب ضرورت

پینے کے لیے

ایف فیم	: 1/2 کپ
پیر	: 1 عدد (پیر)
فرنی مرغا (پیر)	: 2 کھانے کے کٹی
اورنگ (پیر)	: 1 کھانے کا کٹی
کٹی مرغا	: 1 کھانے کا کٹی
کٹی مرغا پاؤں	: 1/2 کھانے کا کٹی
برجہ کھیر	: 1 کپ
نک	: حسب ذائقہ

اسٹنگ کے لیے

جوز (خیر کر لیں)	: 1 کپ
انار	: 2 عدد (آپ دیکھیں)
کھن	: 1 کھانے کا کٹی
کٹی مرغا پاؤں	: حسب ذائقہ
نک	: حسب ذائقہ

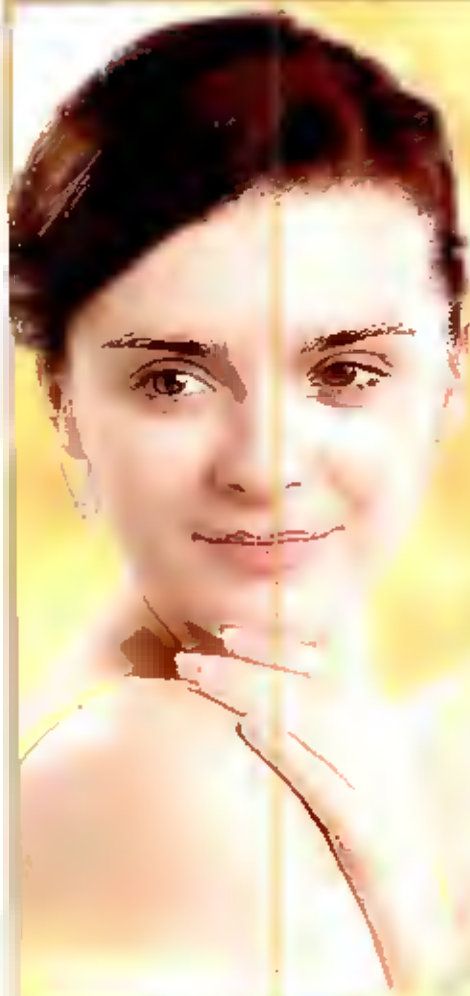
ترکیب

- بیف پینی کے تمام اجزاء اکٹھے کر لیں۔
- اسٹنگ کے تمام اجزاء باغی کی دھو سے پھینک دیں۔
- آپ نمونہ اسٹنگ کے کھیر یا پیر پر پھیلا کر لیں۔
- کٹی اسٹنگ کے کھیر یا پیر پر پھیلا کر لیں۔
- پیر یا پینل میں فرنی کر لیں۔
- ایک بین پر پیر یا پینل کو لٹا کر لیں اور لٹا دیں۔
- اس پر کٹی مرغا کے کھیر یا پیر پر پھیلا کر لیں۔
- کٹی مرغا کے کھیر یا پیر پر پھیلا کر لیں۔
- دوسرا پیر یا پینل اسی طرح لٹا کر لیں۔
- پیر یا پینل کے ساتھ سرکہ کر لیں۔

Free Delivery
شیف شازیہ
گوشت کھانوں



GoldenPearl® Beauty Forever



Whitening Series



Anti-Freckle Kit



A winning combination of international quality for skin beauty

Whitening & Repairing Cream

Day & Night protection





اجزاء

4 کپ :	میدہ
1 عدد :	انڈا
1 کھانے کاجی :	کیمبروگر
1 کھانے کاجی :	نمک
1 کھانے کاجی :	فیر
2 کھانے کاجی :	فٹک (دودھ)

فلنگ کے لیے

1 عدد (دوبہڑے) :	بون پس چکن، بہت
1 کھانے کاجی :	چکامصالی
1 عدد (بہڑے) :	پٹاز
1 کھانے کاجی :	لمبون کھن
1 کھانے کاجی :	اورک پس بہت
1 کھانے کاجی :	برنی سرخ (دھوا)
1 1/2 کپ :	دودھ
5 کھانے کاجی :	کھن
1 کپ :	پیر (شیرین) (ٹا)
1 کھانے کاجی :	میدہ

کوٹنگ کے لیے

1 کھانے کاجی :	بلی
1 عدد (بہت) :	انڈا
2-3 عدد :	پیر (شیرین)

ترکیب

- ڈو کے تمام اجزاء ہم کو کم پائی سے باغیوں میں مدد سے گوندھ لیں۔
- پھر پلاسٹک کوڑے سے ڈھانپ کر دو گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
- اس کا ساٹھا اٹلی دو جائے گا۔
- چکن کو چکامصالی، لمبون کھن اور اورک پس بہت لگا کر ڈکھانے کے لیے پکھن میں انہی طرح خراقی کر لیں۔
- پھر کھن میں پٹاز اور برنی سرخ، دھوا دو جائے تک پڑا لیں۔
- اب چکن بھی شامل کر دیں۔
- پیر، دودھ اور میدہ ڈال کر ہاتھ لپکا لیں کہ پیسٹ کی شکل میں بن جائے دو جائے۔
- ڈو کے ٹکڑے بنا کر پیر سے پڑا کر لمبائی کے ٹرغ بنائیں۔
- فٹنگ کے نمین براؤ جسے کر کے پٹی، دھوا میں رکھ کر رول کر لیں۔
- اب انڈے سے برنی کو کے نی پھڑک دیں اور پیر بھی چھپا دیں۔
- پھر 180°C پر 40-45 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔
- گرم ہونے پر مائکس میں بکھٹ لیں۔
- کچپ اور موس کے مافی سرد کر دیں۔





Shamim Ghee Industry (Pvt.) Ltd. Bahawalpur

Head Office: 6-B/2, Tipu Shaheed Road, Model Town, A, Bahawalpur

UAN: 062-111-266-277 Fax: 062-2887407

UHU[®] super glue

اب تھوڑے دھماکے



A Product from
Germany

facebook.com/uhupakistan
www.uhu.com

◆ ہر چیز جوڑ دے ہاتھ کے ہاتھ ◆ دوبارہ استعمال نہایت آسان ◆ وزن: ۳۰ گرام

WWW.PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM

UHU[®] super glue
Further information see
backpack (see below)
Important! Read the
instructions before use
UHU[®] super glue
is a trademark of UHU

آبِ چلذکی شگفتگی کے لئے کچھ اور نہیں۔

Safi Kafi Hai







Special
حکیم عبدالغفار آنسا

چیزی پویشٹوکارن بالز

اجزاء

آلو :	5 عدد (بال کرکٹ کرلین)	میدو :	1/2 کپ
کادن :	1 کپ (بال لین)	کھن :	20 گرام
چندر پن :	4 کھانے کے چمچ	دودھ (پور) :	1 کپ
ریڈ چلی ٹلیکس :	1 چائے کا چمچ	موز و پلاؤ (کیڑا) :	1 کپ
دودھ برنی :	1 چائے کا چمچ	نمک :	حسب ذائقہ
اودک نمکین رویت :	1 چائے کا چمچ	وہ پکڑ میو :	کونگ کے لیے
سبب مرغا پاؤڈر :	1 چائے کا چمچ	آئل :	فرائنگ کے لیے

ترکیب

- چینی گرم کر کے ہلکی آگ پر اس میں نمکین پھلے لیں۔
- اب آدھا میدو وٹا لیں کر کے چمچ سے پکڑ لیں۔
- دودھ شامل کر کے چمچ چلانے سے پکڑ لیں۔
- کھن کھنکا دیا جائے تو چمچ سے پکڑ لیں۔
- پھر اس میں آلو، کادن، ریڈ چلی ٹلیکس، اودک نمکین رویت، دودھ برنی،
- سبب مرغا پاؤڈر، نمک اور چندر پن چمچ کر لیں۔
- کھن کو نمکین ساڑی پالو میں تقسیم کر لیں۔
- ایک بال لیں، انکو شے کی مدد سے درمیان سے دبا لیں اور دودھ و پلاؤ کا
- ایک کوب دیکھ دیں۔ دودھ و پلاؤ پناؤ دیں۔
- اسی طرح باقی بالز تیار کر کے دھو گھسنے کے لیے، پھر پکڑ لیں دیکھ دیں۔
- پھر میدو سے میں پانی شامل کر کے چمچ سے پکڑ لیں۔
- پلاؤ د پکڑ پکڑ سے نکال کر بہتر میں ڈب کر لیں۔
- پھر ریڈ چلی ٹلیکس میں روٹ کر لیں۔
- دودھ و میدو سے گھسنے کے لیے پکڑ پکڑ میں دیکھ دیں۔
- درمیان آگ پکڑ کر گرم کر لیں اور پلاؤ ڈب فرام کر لیں۔
- پھر نکال کر پکڑ پکڑ کر لیں۔
- سون اپنی کے ساتھ سر کر لیں۔



اچاری بھنڈی

اجزاء

بھنڈی :	300 گرام
پیاز :	2 عدد (پور)
ٹماؤ (پور) :	1 عدد (پور)
نمکین رویت :	1 چائے کا چمچ
بلندی :	1/2 چائے کا چمچ
سولف :	1/2 چائے کا چمچ
توند :	1/2 چائے کا چمچ
مسٹر و سبب :	1/2 چائے کا چمچ
پیشانی دان :	1/2 چائے کا چمچ
گودھ مصالحہ پاؤڈر :	1/2 چائے کا چمچ
لیموں کارن :	1 کھانے کا چمچ
اچاری مصالحہ :	1 کھانے کا چمچ
مسٹر و آئل :	1/2 کپ
نمک :	حسب ذائقہ

ترکیب

- بھنڈی دھو کر دونوں طرف سے گات لیں۔
- آئل گرم کر کے اس میں خام بھنڈی، ایلے مصالحے کڑا کر لیں۔
- اب ریڈ چلی ٹلیکس کر کے فرام کر لیں۔
- آگ تیز کر کے 4-5 منٹ بھنڈی ڈال کر پکڑ لیں۔
- پھر نمکین اور بلندی ڈال کر پکڑ لیں۔
- اب پانی ڈال کر پکڑ لیں۔
- خود اس پانی ڈال کر پکڑ لیں اور چمچ سے پکڑ لیں۔
- گودھ گرم چھانی کے ساتھ دیکھ دیں۔





Free Delivery
حکیم صاحب کا
دسترخوان



گجراتی بریانی

ترکیب

- زعفران اور زعفران کے تارے، دھان، مصالحات، مہاڑا، مسک، اورنگ
- قنادی، مرقہ، اورنگ، مہاڑا، مسک
- اب چکن میں شاف کے انچی طرح کس کریں اور ڈالتے گھٹ
- کے لیے چار بجے ہیں
- ایک ڈالتے چکن میں انچی گھٹ کریں اور مرقہ، مہاڑا، مسک، چکن شاف
- کر کے فراوان کریں
- چکن گلی اور پانی خشک ہو جائے تو پورے سے اتار لیں
- دوسرے چکن میں چار کپ پانی آبا لیں۔ ان میں نمک اور چارل شاف
- کر کے آبا لیں۔ چارل ایک کپ رو پر کریں تو شاف پانی بڑل کر چول دم پر
- رکھ دیں
- زعفران کے بجائے، لہریں کا دن اور روزا، مسک، کس کریں
- ایک چول اور رنگ مے میں پیلے آوے چکن کی ڈال کریں، اور پراوے
- چال ڈالیں
- اب چکن اور چال کی چول میں ڈال کریں
- اور پراوے رنگ مہاڑا، مسک، اور زعفران کا کچر پزنگ، ہیں
- سرہ کر کے پیلے کریں

حکیم عبدالغفار آغا



اجزاء

چکن شاہز	500 گرام
چال	1 عدد (1 کپ)
زعفران (1 کپ)	مہندہ
نار	2 عدد (1 کپ)
مہن چوست	1 چائے کاشی
اورنگ چوست	1 چائے کاشی
گرم مصالح (1 کپ)	1 چائے کاشی
نایت دھنا	1 چائے کاشی
زیرہ	1 چائے کاشی
مہنشی وار	1 چائے کاشی
سورخ مرغا پاؤں	1 چائے کاشی
بندنی	1 چائے کاشی
روزا، مسک	1 چائے کاشی
آئل	حسب ضرورت
لیووں کوں	1 کپ
باسن چول	1 کپ (مہندہ)
دش	1 کپ
زور و رنگ	1 کپ (1 کپ)
نمک	حسب ذائقہ

تبت سنو

جب بات ہو خوبصورت چلدا کی
... تو پھر سوچنا کیسا!

تبت سنو کا روزانہ استعمال

- چلدا کو روزانہ اور خوبصورت بنائے۔
- چلدا کو شیم کی طرح نرم و ملائم بنائے۔
- جمائیاں، واغ رجبے دور کرے۔
- چلدا کو گرو وغبار سے بچائے۔
- چلدا کو کفر کے اثرات اور خمر ہوں سے
غرض ہر از تک محفوظ رکھے۔



تبت سنو - ایشیا کی مشہور ترین بیوٹی کریم



مکس گریوی

احسن

تکلیف

- ایک پیچ میں بلکی: چھ ہفتہ تک گرم کریں۔
- ایک اداریک: ہسٹری اور سرخ صرغ ذال کر 5 منٹ کے لیے مفر فرائی کریں۔
- ذال: دو ہفتہ چھٹی اور غلام ذال کر مزید 3-7 منٹ فرائی کریں۔
- اب: بجلی نمیل اسٹاک ذال کر بلکی: چھ ہفتے میں۔
- ہیزی یا نرم: دو چار میں نو چھٹی میں۔ اسے بجلی نمیل پیش کریں۔
- نمک: اکو گھنٹہ اور پھر: ذال کر چھ ہفتے میں۔ اسے ہار کر خشک کر لیں۔
- اب: لمبہ: کے دو بار، بجلی: چھ ہفتہ 4-5 منٹ کے لیے پکا لیں۔
- تیار ہونے پر: ذال: دو ہفتہ یا ذال چھ باروں کے ساتھ سرد کریں۔
- نوٹ: آپ اس میں اپنی پسند کی کوئی بھی ہیزی استعمال کر سکتی ہیں۔

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| 1 : کھانے کا بیج | پودے (ہر ہفتہ) |
| 2 : کھانے کے بیج | ادویہ (اکل) |
| 1 : عدد (بہار کے مائیں) | لک |
| 1 : عدد (مہینے کے پھر پھر) | خلیم |
| 2 : عدد (بچے کے پھر پھر) | سرخ سرخی |
| 1 : چائے کا بیج | لکھن پست |
| 2 : چائے کے بیج | (دھوکہ) (ہر ہفتہ) |
| 700 : گرام (مہینے کے پھر پھر) | سویت پوینڈ |
| 4 : ٹپ | دھکی ٹپیل اسٹاک |
| 1/2 : ٹپ | گلوکھٹ (نہر کرنا) |
| 1/2 : ٹپ (نہر کرنا) | چنے کی اول |
| 1 : حسب ذائقہ | لکھ |



شمع زندگی کی



With Vitamin A, D & E

Crystal Clear, Light & Easy to Digest

Reduce Risk of Heart Diseases



ASSOCIATED INDUSTRIES LIMITED INDUSTRIAL AREA AMANGARH, NOVSHERA
ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22000:2005 CERTIFIED COMPANY
Associated Industries Limited

ہاٹ اسپاؤسی ونگز

حکیم عبدالغفار آغا



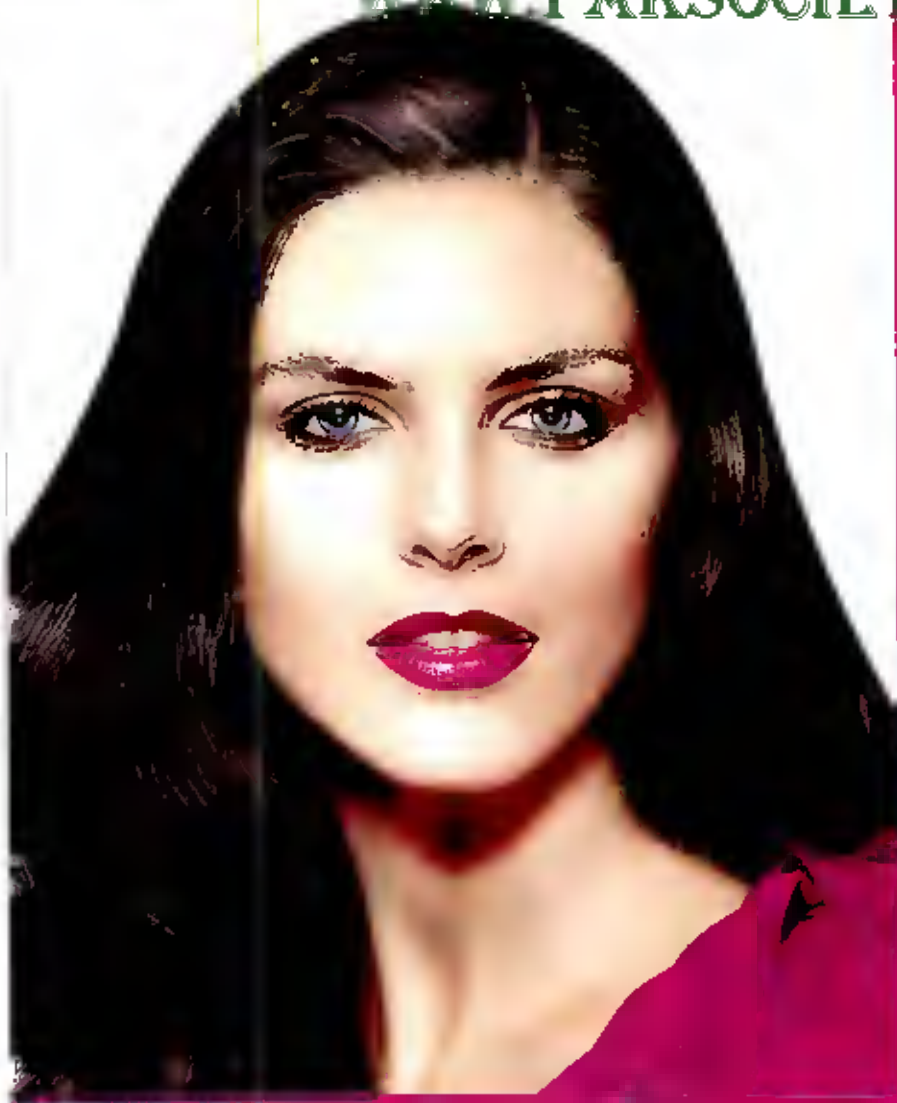
اجزاء

10-8 عدد	ہٹ اسپاؤسی ونگز
2 کھانے کے کچے	اٹل
1% کھانے کا گھی	سوبا دوس
1 چائے کا چمچ	اوٹر سو
1 چائے کا چمچ	ہر چھوٹا زوس
1 کھانے کا چمچ	مرکہ
1 چائے کا چمچ	سبزی اٹل
1% چائے کا چمچ	براؤن ڈاؤر

ترکیب

- میری ٹیشن کے تمام اجزاء یکساں کر لیں۔
- اب اس میں ہٹ اسپاؤسی ونگز شامل کر کے وہ گھٹنے کے لیے 7 سے 8 بجے ہیں۔
- بالکل ٹرے کو اٹل سے برقی کر کے اس میں ہٹ اسپاؤسی ونگز اور 25-30 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔
- تیار ہونے پر گھپ کے ساتھ سرو کریں۔





Medora
Matte,
Semi Matte,
Glitter
and
Glossy
Lipsticks
with matching
Nail Polish



MATTE
IN 90 COLOURS



SEMI MATTE
IN 20 COLOURS



GLITTER
IN 21 COLOURS



GLOSSY
IN 25 COLOURS

Get a look that compliments your overall style
with Medora's extensive range of lip and nail colours.

MEDORA OF LONDON

for a more beautiful you

Maha Kanwal

ماہا کنول کا شمار پاکستان کی ان باصلاحیت ماڈلز میں ہوتا ہے جو اپنی سہولت اور دلکش شخصیت کی بنا پر ریپ پر چھا جانے کی صلاحیت رکھتی ہیں۔ ماہا نے اپنے فنی کیریئر کا آغاز ایک کمرشل سے کیا اور 2006ء میں دو ایک کامیاب ماڈل کے طور پر سامنے آئیں۔ ماڈلنگ میں اپنا مقام مستحکم کرنے کے بعد ماہا نے شو بیز کی کوئی اور لائن جو انہیں نہیں کی۔ یہی وجہ ہے کہ وہ دوسری ماڈلز کی طرح فی ویڈیو ڈراموں اور کمرشلز میں دکھائی نہیں دیتیں۔ فیشن ڈیزائنرز اپنی پروڈکٹس متعارف کروانے کے لیے بلا جھجک ماہا کا نام تجویز کرتے ہیں۔ خاص طور پر ڈریس ڈیزائننگ میں ان کا بہت نام ہے۔ ماہا وقت حاضر کے تمام مشہور ڈیزائنرز کے ساتھ کام کر چکی ہیں۔

ماہا کنول انٹرویو دینا پسند نہیں کرتیں۔ کسی بھی شارے کو دیا گیا یہ ان کا پہلا انٹرویو ہے، جس کے لیے ہم ان کے ممنون ہیں۔ ان سے کی گئی گفتگو پیش خدمت ہے۔

بشکریہ: نواز نسیم سلیم

سارے شیفز ایک طرف اور ماں
کے ہاتھ کا کھانا ایک طرف ہے

FaceFresh™

CLEANSER CREAM

جو فریش فریش وہی بیوٹی فل

لگائے رکھیں پوری رات
چھائیاں، چھریاں، داغ دھبے، حلقہ بکھیر گڈ زائٹ



سائل کا سامنا تو ہر فیملی میں ہوتا ہے۔

مخت اور لگن سے مقام بنانا پڑتا ہے۔

اس ضمن میں یاد رکھیں کہ محض ایوارڈ

جیت لینا ہی سب کچھ نہیں ہوتا۔ اپنے

شعبہ میں نام کمانا اصل کامیابی ہے۔

ہمارے ہاں کامیابی کو ایوارڈ کی

تعداد سے ماپا جاتا ہے



بہن بھائیو، کھالیتی: دوں۔ وہ ہر چیز

انجی بناتی ہیں۔

شیف آئٹل: غار وقت میں کیا کرتی ہیں؟

ماہا کول: مجھے گھومنے پھرنے کا بہت شوق ہے تو بیاں کرتی

ہوں کہ کہاں جایا جائے۔

شیف آئٹل: پسندیدہ جگہ کون سی ہے؟

ماہا کول: میری اور اگلی بہت پسند ہیں۔

شیف آئٹل: تجھے میں کیا چیز پسند ہے؟

ماہا کول: ویسے تو سبھی تجھے اچھے ہوتے ہیں۔ بھول زیادہ

اچھے لگتے ہیں۔

شیف آئٹل: پسندیدہ درمگ؟

شیف آئٹل: اپنے بچپن کے بارے کچھ بتائیں؟

ماہا کول: میرا بچپن کراچی میں گزرا۔ اسکولنگ اور ہائر

ایجوکیشن بھی وہیں سے حاصل کی۔ ہم تین بہنیں ہیں۔ میرا نمبر

دوسرا ہے۔

شیف آئٹل: آپ کا کوئی اور فیملی ممبر شوہر میں ہے؟

ماہا کول: جی، میرے بہنوئی نعیم خان ڈائریکٹر ہیں۔

شیف آئٹل: ماڈلنگ کا شوق کیسے پیدا ہوا؟

ماہا کول: مجھے ارج منظور بہت پسند تھیں۔ انہیں دیکھ کر

انسپریشن ملی۔ ماڈل بننے کی خصوصیات موجود تھیں تو بس پھر

راستے بھی آسان ہوتے گئے۔

شیف آئٹل: شوہر میں مقابلہ بازی کا دور ہے۔ نئی ماڈلز کو

سائل تو رویش آتے ہوں گے؟

ماہا کول: سائل کا سامنا تو ہر فیملی میں ہوتا ہے۔ تخت اور

لگن سے مقام بنانا پڑتا ہے۔ اس ضمن میں یاد رکھیں کہ محض

ایوارڈ جیت لینا ہی سب کچھ نہیں ہوتا۔ اپنے شعبہ میں نام کمانا

اصل کامیابی ہے۔ ہمارے ہاں کامیابی کو ایوارڈ کی تعداد سے

ماپا جاتا ہے۔

شیف آئٹل: دیگر ماڈلز کی طرح آپ نے شوہر کی کوئی اور

فیملی جوڑی نہیں کی؟

ماہا کول: نہیں! میں ماڈلنگ کی فیملی سے مطمئن ہوں۔

ویسے بھی مجھے اداکاری کا شوق نہیں ہے۔

شیف آئٹل: مستقبل کی کیا

منصوبہ بندی ہے؟

ماہا کول: میں ڈیزائننگ کے شعبہ

میں کام کرنا چاہوں گی۔ لڑکیوں کے لیے

یہ اچھی فیملی ہے۔

شیف آئٹل: شہرت کیسی لگتی ہے؟

ماہا کول: اچھی لگتی ہے۔ لوگ آپ کو

جانتے، پہچانتے اور آپ کا والد دیتے ہیں تو خوش

محسوس ہوتی ہے۔

شیف آئٹل: خود کو پرامن محسوس کرتی ہیں؟

ماہا کول: بہت زیادہ۔ جب آپ فیملی میں ہوتے ہیں تو

بہت سے لوگوں سے واسطہ پڑتا ہے۔ اس سے دوسروں کو سمجھنے

میں آسانی رہتی ہے۔

شیف آئٹل: کوئی کرتی ہیں؟

ماہا کول: نہیں۔ کوئی گاہک کا شوق نہیں۔ اسی بہت اچھا کھانا

بناتی ہیں، وہی شوق سے کھاتی ہوں۔

شیف آئٹل: پسندیدہ کھانا؟

ماہا کول: چائیز کھانے پسند ہیں۔ اس کے علاوہ امی نے جو

ماہا کول: رائے لیوٹر بہت

پسند ہے۔

شیف آئٹل: آج کل فیشن میں کیا ٹریڈ

ان ہے؟

ماہا کول: آج کل شلوار اور قمیص کا فیشن ان ہے۔ فیشن

بدلتے دیر نہیں لگتی۔

شیف آئٹل: شادی کے بارے کیا خیال ہے؟

ماہا کول: ابھی تو اپنے شہزادے کا انتظار کر رہی ہوں، جب

مل جائے گا تو شادی بھی کر لوں گی۔

شیف آئٹل: فکس برقرار رکھنے کے لیے کیا کرتی ہیں؟

ماہا کول: پانی زیادہ پیتی ہوں۔ کھانے پینے کے معاملے

میں محتاط رہتی ہوں۔

شیف آئٹل: پسندیدہ شیف؟

ماہا کول: بہت سے شیفس اچھا کام کر رہے ہیں لیکن

مارے شیفس ایک طرف اور ماں کے ہاتھ کا کھانا ایک طرف

ہے۔

شیف آئٹل: شوہر جو ان کرنے پر فیملی کا کیری اکشن تھا؟

ماہا کول: گھر والوں نے اجازت دے دی تھی اس لیے کوئی

خاص پریشانی نہیں ہوئی۔ آپ اپنے کام سے کام رکھیں تو گھر

سے باہر بھی مسائل پیدا نہیں ہوتے۔

شیف آئٹل: آپ کی پسندیدہ ڈریسنگ ڈکون سی ہیں؟

ماہا کول: جہاں جگہ خرید لیتی ہوں، ہر فنڈز کے معاملے میں

زیادہ نہیں سوچتی۔

شیف آئٹل: کوئی خواہش جو پوری نہ ہوئی ہو؟

ماہا کول: اللہ کا شکر ہے تمام خواہشیں پوری ہو گئیں۔

شیف آئٹل: میک اپ کا شوق ہے؟

ماہا کول: نہیں۔ عام روٹین میں سادہ ہی رہتی ہوں۔ فیملی

میں وہ کر کرنا پڑتا ہے۔

شیف آئٹل: حال ہی میں آپ نے کس پروڈیکٹ پر کام کیا

ہے؟

ماہا کول: سن گلاسز کا ایک پروڈیکٹ تیار کیا ہے۔ دیگر

پروڈیکٹس پر کام درہا ہے۔

شیف آئٹل: نئی ماڈلز کے ساتھ آپ کا رویہ کیسا ہے؟

ماہا کول: نیا ٹیلنٹ سامنے آنا چاہیے اور نئی لڑکیوں کو سازگار

ماحول بھی مہیا کرنا چاہیے۔ میری کوشش ہوتی ہے کہ نئی ماڈلز کو

اسپورٹ کروں۔

شیف آئٹل: قارئین کے لیے پیغام۔۔۔

ماہا کول: مل جل کر پیار محبت سے رہیں۔ یہ وقت کی اہم

ضرورت ہے۔



عالیہ نذیر
aliyah.nazir@yahoo.com
Aliyah Nazir

برج سنبلہ

ذہنی الجھنوں کو سلجھانے کا وقت ہے



مشہور شخصیات

مونوگم، کرینڈ کپور، مصوفیہ لورین، گوگل، جنیڈ جشیہ، سجاد علی، شیخ محمد علی حیدر، الطاف حسین، مدرثر لیا، آکشی کمار، آشا بھوسلے، راکیش روشن۔

خصوصیات

سنبلہ افراد کو پچھلا بہت آسان ہے۔ ان کی آنکھیں ثمرت انگیز طور پر بہت شفاف ہوتی ہیں، جن سے بڑا احساس نرم اور بہت بھراؤنا اثر ملتا ہے۔ شاید اس کی وجہ ان کی اچھی سوچ اور صاف نیت ہے۔ یہ نوعیت کا جذبہ نظر اور بات کا رد ہوتے ہیں، لوگ ان کی بہت عزت کرتے ہیں۔ یہ نمائی اور حفظانِ صحت کے معاملے میں بھی بڑے حساس ہوتے ہیں۔ سنبلہ افراد بہت ذہین اور چارہ کرنے والے ہوتے ہیں لیکن ان کے چارہ کا اندازہ اور مختلف ہے۔ یہ اپنی محنت کا اظہار اور اپنی پیار بھری باتوں کے بجائے اعتراضات سے کرتے ہیں، جس سے ان کا متعدد تکلیف پہنچنا اور گزشتہ میں ہوتا بلکہ دوسروں کے اصلاح چاہتے ہیں۔ یہ جب کچھ کرنے کا ارادہ کر لیں تو کر کے رہتے ہیں لہذا انھیں مشورے سے بچنا چاہیے۔ سنبلہ افراد کی ایک اعلیٰ خصوصیت یہ ہے کہ یہ سستی باتوں کو بہت شکر دیتے۔ اس کے علاوہ ان میں عقل اور سمجھ داری اپنی برج کے مقابلے میں کچھ زیادہ ہے۔ خدمتِ خلق کا جذبہ بھی سب سے زیادہ برج سنبلہ کی میں پایا جاتا ہے۔ انھیں لوگوں کے کام آنا اچھا لگتا ہے۔ بخوشی طور پر بہت دوست پرست اور بخشتی دوتے ہیں۔

اگلے بارہ ماہ

کامیابی کے لیے بات کرنے کے انداز میں بہتری لانا ہوگی۔ آئے والے دنوں کی سب سے اہم بات یہ ہے کہ آپ کو اس بات پر یقین رکھنا ہوگا کہ جو ہو رہا ہے وہ آپ کی بہتری کے لیے اور کسی مقصد کے تحت ہو رہا ہے۔ اس میں آپ کی بہتری کا پہلو پوشیدہ ہے۔ اگست 2013ء کے بعد آپ عروج اور کامیابی کے راستے پر چلنے والے ہیں۔ اس کے لیے آپ کی فریڈنگ شروع ہو رہی ہے۔ اس برس حالات آپ کے اسید ہوں گے۔ اچھے شاگرد کی طرح جو بھی ہو اس سے سبق لینا مستعمل ہے۔

اس برس کی سب سے اہم بات ڈرام ورک

ہے۔ بروقت اور خاص طور پر اپنے

مرامے ایک نوٹ بک ضرور

دیکھئے گا۔ آئے والے

بارہ ماہ میں آپ کو

آپ کی اب تک

کی زندگی کے

سب سے

زیادہ سچ

خواب

دیکھائی

دیں

گے۔

گزشتہ بارہ ماہ میں آپ کی زندگی میں بہت سے اتار چڑھاؤ آئے۔ آپ نے بہت سے جھگڑے اور کامیابی کے ساتھ کی منزل میں بھی حاصل کیں۔ اگست 2014ء سے آپ زندگی کے ایک نئے دور میں داخل ہو رہے ہیں۔ اس دور کو آپ "دقت" کہہ سکتے ہیں۔ یہ "دقت" سمجھنے، سمجھنے اور تیاری کرنے کا ہے۔ گزشتہ دنوں آپ کا ذہن بہت الجھا رہا ہے۔ اب ان تمام ذہنی الجھنوں کو سلجھانے کا وقت ہے۔ آپ روحانی اور دنیاوی زندگی کو ایک ساتھ لے کر آگے بڑھنا چاہتے ہیں۔ یہ بات آپ کی اپنی ذات کی حد تک تو ٹھیک ہے لیکن ہر فرد کی ذہنی اور روحانی کیفیت دوسروں سے مختلف ہوتی ہے۔ دوسروں سے زیادہ امیدیں لگنا آپ کے لیے باہمی کا باعث ہوگا۔ صرف اپنے آپ پر توجہ دیں۔ دقت بہت تیزی سے آپ کو اپنی سچی اور روحانی باہمی کی طرف لے کر جا رہا ہے، لہذا اپنی توجہ اپنی ذات پر رکھیں۔

کچھ غصہ سے چلی بسز اور قریبی لوگوں کے ساتھ آپ کے اختلافات بڑھنے آ رہے تھے۔ آپ کے تعلقات ناہنجوئیوں کا شکار تھے۔ یوں لگتا ہے جیسے کسی حد تک اس بات کی وجہ سے آپ کا سمجھنا اور اصول رو بہی تھا۔ بہر حال یہ صورت حال بھی جلد حل ہوتی نظر آ رہی ہے۔

اگلے بارہ ماہ کا دور ایسا ہے جیسے کسی بڑے موقع سے پہلے اس کی تیاری کا وقت ہو۔ آپ اندرونی اور بیرونی مصلحتی کے دور سے گزر رہے ہیں۔ کچھ ایسی تحریک ہے جو آپ کو اس طرف لے کر جاتی دکھائی دے رہی ہے۔ اگلے بارہ ماہ آپ کی زندگی "بھل" نمائی کی مانند ہے۔ ویسا دور فرد کی زندگی میں کبھی کبھار ہی آتا ہے کہ جب زندگی سے یہ سب کچھ خود بخود ہی ختم ہو جاتا ہے اور جس کی ضرورت ہو وہ خود ہی زندگی میں داخل ہو جاتا ہے۔

اگلے بارہ ماہ میں آپ کو social skills سیکھنا ہوں گی۔ کہتے ہیں کہ زیادہ تر مسائل بات سے نہیں بات کرنے کے انداز سے پیدا ہوتے ہیں۔ آپ کو بھی

- نشان : دوشیزہ
عنصر : خاکی
حاکم سیارہ : عطارد
سعد رنگ : بنفشی، سبز
مبارک دن : بدھ
موافق پتھر : زمرد
محبت : حوت
کاروبار : جوزا





عالیہ نذیر

aliyah.nazir@yahoo.com

Aliyah Nazir

ستمبر 2014 ٹایو کالڈز



دست رہے ہیں۔ اس ماہ جزا خواہش کے لیے ایک ضروری پیغام ہے۔ تجربہ کار نیا چاند 24 ہرج کے لگ بھگ ظہور کیا۔ آپ کے لیے بہترین ستارہ ہیں ہیں۔ اگر آپ کو اولاد کی خواہش ہے تو یہ ستارہ بھی نوٹ کر لیں۔ یہ دلت سن چاند سے شرارت ہو کر آئے ہیں، ڈھائی دن تک رہے گا۔



سرطان Cancer (22 تا 23 جون)

آپ کے لیے یہ مہینا بے حد کامیاب دکھائی دیتا ہے۔ آپ اسے کسی رحمت کی طرح سمجھیں۔ آپ کو بھی کرنا چاہتے ہیں، وہ کرنے میں کامیاب دیتے ہیں گے۔ آپ کو اپنی ولی خواہشات کی تکمیل یوں محسوس ہوگی۔ آپ کا ذہن اور ذہنی صلاحیتیں بے حد اجاگر اور درست سمت میں کام کر رہی ہیں۔ وہ سرطان افراد جن کا تعلق تعلیم یا کسی بھی تکنیکی پڑھائی کے شعبہ سے ہے، بہت فائدہ اٹھا سکتے ہیں۔ طالب علم سرطان افراد ان دنوں جو کبھی امتحان یا انٹرویو دیں گے، اس میں کامیاب ہوتے نظر آتے ہیں۔

23 اگست 23 تا ستمبر کا دورانیہ آپ کے لیے کسی بوسٹر (booster) کی طرح ہے۔ آپ میں اتنی توانائی ہوگی کہ آپ دنوں کا کام گھنٹوں میں کر لیں گے۔ ان دنوں اپنی صحت کا بھی خاص خیال رکھنا ہوگا۔ کڑھک بکھڑے سے آپ تمام تعلقات میں کچھ کچھ سامحوس کر رہے ہیں۔ آپ کو لگتا تھا کہ نظروں سے اوجھل یا سچ سے نیچے کچھ ہے، جو صرف سمجھا جاسکتا ہے، بیان نہیں کیا جاسکتا۔ یہ کچھ اوس کی 15 سالہ کے بعد شروع ہوئے۔ آپ کو محسوس ہوگا کہ جیسے آپ کے تعلقات پر سے کوئی سایہ مٹا دیا ہو۔



اسد Leo (24 جون تا 23 اگست)

آپ کے لیے یہ بڑا قدرتی دن دن ہیں۔ زندگی میں ترقی حاصل کرنے کے لیے جتنی ضرورت ہو رہی دنیا کے وسائل کی ہوتی ہے، اتنی ہی اپنی ذات کے اندرونی نیلویوں کو اجاگر کرنے کی بھی ہوتی ہے۔ یہ وہ دن ہیں جب آپ کو اپنی ذات کو درپیش کرنا ہے۔ اپنے اندر سے رجوع کرنا ہے۔ گوکہ اس کی فوری اثر آپ کے بیرونی وسائل پر نہیں پڑے گا لیکن تمام تر بیرونی

دول کی۔ یہ دراصل آپ کی زندگی کا وہ علاقہ ہے جس میں ابھی کافی بہتری کی گنجائش موجود ہے۔ خود افراد کے لیے 29 تا 30 ستمبر کا وقت 2014 کے بہترین اوقات میں سے ایک ہے۔ یہ 24 دن 2014 کے مثبت اور بہترین دن انہیں ہو سکتے ہیں۔ ان دنوں حالات بات درمیان ہے۔ زندگی کو کافی دیکھیں دکھائی دیتی ہے۔ ایسے معاملات جو کافی عرصہ سے سرد خانے میں پڑے تھے، اب بالکل ختم ہوتے نظر آ رہے ہیں۔ آپ کے لیے اس ماہ کو مثبت تبدیلیاں دکھائی دے رہی ہیں۔ یوں جیسے کئی طرح کے شے دباؤ دور ہو جانے کے بعد آپ خود کو بہا چکا محسوس کریں۔ وہ گھر اور انہیں ملازمت کی تلاش بھی یا جو ابھی جا رہے ہیں کرنا چاہتے تھے، ان کے لیے بھی اچھا وقت دکھائی دے رہا ہے۔ اس ماہ آپ کو اپنی محنت پر بھی خاص توجہ دینا ہوگی۔ کئی عرصے سے آپ کھانے پینے میں سے احتیاطی کر رہے تھے، اس کے نتائج سامنے آ سکتے ہیں۔ چھوٹی چھوٹی باتوں کو شک میں ڈھلنے سے روکنا ہوگا۔



جوزا Gemini (21 مئی تا 21 جون)

جوزا افراد کے لیے ستمبر 2014، دیکھائے کرنے کا مہینا دکھائی دیتا ہے۔ 27 تا 30 ستمبر کو روایات ایسا ہے کہ جہاں آپ اپنی ولی خواہشات کی تکمیل کر سکتے ہیں۔ انہوں طور پر یہ بے حد مثبت، تیز رفتار اور دلچسپ سے ہمہ جہت دن ہیں۔ آپ کا ذہن ان دنوں بہت تیز سے سوچتا اور پلاننگ کرنا دکھائی دے رہا ہے۔ آپ کسی بھی پرانے مسئلے کے نئے اور اچھے حل نکال سکتے ہیں۔ صرف اتنا کریں کہ اپنی سوچ محدود نہ رہیں اور آؤت آؤت باکس سوچیں۔ آپ کے گرد بے حد بے حساب امکانات اور چاروں طرف ایسا ہے زندگی کو کھٹا چھوڑ دیں اور ہر چھوٹی سے چھوٹی تفصیل نظر میں رکھیں۔ اس ماہ تمام ذہنی اور کاروباری شراکت داری اہمیت اختیار کرے گی۔ آپ مختلف دنوں میں مختلف لوگوں کی اہم باتوں اور ان کا تعلق لیتے دکھائی

حمل Aries (21 مئی تا 20 جون)



یہ مہینا آپ کے لیے کسی طرح سے اہم ہے۔ مال کے آغاز سے ابھی تک آپ جو بھی کر رہے ہیں، اب اس سے فائدہ اٹھانے کا وقت ہے۔ اس ماہ کی سب سے اہم بات پرانے دوستوں کی تلاش ہے۔ اس کے لیے آپ سوچیں میٹ یا کو استعمال بھی کرتے دکھائی دیتے ہیں۔ یہ سب سے کمیا پرانے دوست سے ملنے کی بات کا آغاز بھی ہو سکتا ہے۔ اس ماہ آپ کا سارا احسان سوشل نیٹ ورکنگ اور فیس بک کو جانچنے پر لگا رہے گا۔ نہ جانے کیوں آپ اپنے تمام پارٹنرز (جائے وہ ذاتی ہوں یا کاروباری) کا امتحان لیں گے کہ یہ دیکھ سکیں کہ کون کتنا وفا دار ہے۔ اس کی ضرورت آپ کو کیوں پیش آئی؟ اس لیے کہ آپ چاہتے ہیں کہ اپنی کو میلوں میں صرف اپنے اہلکار دوستوں کو شریک کریں۔ آپ کو ایسا کرنے کی ضرورت بھی ہے کیوں کہ داغ دکھائی دے رہا ہے کہ آپ کو جو کچھ دینے کی پلاننگ کی جا رہی ہے، آپ کسی سازش کے شکار ہو سکتے ہیں۔ امتحان لینے کی سوچ دراصل آپ کی چھٹی جس کی طرف سے وارننگ ہے کہ ابھی وقت ہے، اپنے اور تجربے میں تیز کرلو، تاکہ نقصان سے بچا جاسکے۔ ویسے ایک طریقہ اور بھی دکھائی دیتا ہے۔ اس کے لیے سال 2013 کے نومبر کا ہارڈ ویس۔ شاید آپ کو ستمبر 2014 میں پیش آنے والے جو کے حالات کا کوئی اشارہ مل سکے۔



ثور Taurus (21 جون تا 20 مئی)

آپ کی زندگی کا یہ دور ہے کہ جب آپ کو اجتماعی سوچ کے ساتھ چلنا ہوگا۔ popular advice کو ماننا ہی درست سمجھتی ہیں۔ گوکہ گھر اور افراد اور اخلاقی طبیعت کے مالک ہوتے ہیں۔ ان کے لیے ہجوم کے ساتھ چلنا مشکل ہوتا ہے، لیکن اس وقت ایسا نہ کرنا خطرے سے خالی نہیں ہوگا۔ بہتر ہے کہ سب کے ساتھ چلیں۔ اس کا ایک مثبت پہلو یہ بھی ہے کہ mob psychology کچھ نہیں کہے اور آپ کی social skills بھی بہتر

دعا کی آپ کے اندرونی وسائل کے مردانہ منت ہیں۔ اس جمید کی وجہ سے کہ 4 ستمبر 30 ستمبر تک آپ کو اپنے گھر اور اپنے آپ کو اپنی توجہ کا مرکز بنانا ہوگا۔ درج ذیل مسائل حل کرنا ہوں گے کیوں کہ آئے دالے میں ہیں زندگی ایک دم پینہ بکڑے گی اور تب یہ مسائل ترقی کی راہ میں رکاوٹ کا باعث ہوں گے۔ ساتھ ہی ساتھ یہ بھی اہم ہے کہ اپنے کاموں کی دیکھ بھال خود کریں۔ آپ جس financial windfall کے اور سے ہیں اس کا تعلق آپ کے موجود ہونے سے ہے۔ کامیابی آپ کام میں حاصل ہوگی جہاں آپ خود موجود ہوں گے۔

سنبھلہ Virgo (24 ستمبر - 23 اکتوبر)

اس ماہ کی سب سے اہم بات financial windfall ہے۔ دولت جیسے آپ کو حصولی

پھرے گی۔ 30 ستمبر 2014ء آپ ایک ایسے دور سے گزر رہے ہیں جب دولت کی دینی آپ پر پوری طرح مہربان دکھائی دے رہی ہے۔ آپ جس بھی کام میں جاؤ ڈالیں گے، وہی راز ہوگا جس کی کوشش کریں گے۔ بریہ ایکسٹ کی بریف پر خود وجود و جوہر ہیں کیونکہ یہ خوش قسمتی آپ کے ام سے اور آپ کے ساتھ میں ہے۔ جو کام دوسروں کو سوچ ویں گے، اس میں رکاوٹ پیدا ہوگی۔ آپ کی موجودگی بے حد ضروری ہے۔ اس ماہ خوب کام کریں، چھٹن اگلے ماہ اتارتے رہیں گے۔ چناں تو کے فائدہ دہی نہیں۔ گزشتہ کچھ عرصے سے آپ کا دل کھل طور پر خوش نہیں رہتا تھا۔ آپ کو کسی کمی یا غش پر مسلسل احساس رہتا تھا یوں جیسے کہ تصویر کھل نہ ہو۔ 15 ستمبر 2014ء کے بعد یہ احساس خود بخود دور ہو جائے گا۔

میزان Libra (24 ستمبر - 23 اکتوبر)

2014ء کا غالباً سب سے اچھا مہینہ ہے۔ آپ دیکھیں اور فریض محسوس کریں گے۔ مٹی دیا

اور سچیں دور رہیں گی۔ شاید ہی وجہ سے آپ کے کام کرنے کی صلاحیت بھی پہلے سے بہتر ہے۔ اس ماہ آپ عام لوگوں کی نسبت کم کار زیادہ کام کرنے کی پوزیشن میں دکھائی دے رہے ہیں۔ دو میزان افراد جن کا تعلق سینڈ اور شور ہے ہے، بے حد کامیاب ہو سکتے ہیں۔ اس ماہ آپ جو بھی انٹرویو یا پریزنٹیشن دیں گے، اس میں کامیاب ہوتے نظر آتے ہیں۔ لگتا ہے کہ آپ میں کچھ ٹیپ سی مارائی چمک اور کشمکش بھری ہے۔ لوگ آپ کی طرف بلاوجہ متوجہ ہوتے رہیں گے۔ آپ کی موجودگی کو شہت سے محسوس کیا جائے گا۔ 6 ستمبر 26 ستمبر کا دورانیہ خواہوں کے حوالے سے بہترین دکھائی دے رہا ہے۔ ایسے میزان افراد جو چھٹی بہت کی سائن کرنا چاہتے ہیں، مہربان اور دیم ورک کے ذریعے اپنا مقصد حاصل کر سکتے ہیں۔ میزان افراد کے لیے ایک بے حد اہم بات 4 ستمبر کے لگ بھگ برج میزان میں ظہور ہونے والا چاند ہے۔ ایسا سال میں صرف ایک بار ہوتا ہے۔ یہ دماؤں کا وقت ہے۔ سنے چاند کی رات اپنی ماحولیت سے است بنا کر اور ہوائے کے سیر کر دیجیے اور دیکھیں کہ آنے والے 12 ماہ میں آپ کو کونسا شہادت کی تکمیل کے کیسے کیسے مواقع ملتے ہیں۔

عقرب Scorpio (24 ستمبر - 22 اکتوبر)

برج کے لیے سال میں ایک دفع کم از کم 20 دن ایسے آتے ہیں جب اسے اپنی زندگی کا

کھل جانے دینا چاہیے۔ برج عقرب کے لیے عموماً یہ دن سال کے اسی حصے میں آیا کرتے ہیں۔ 2014ء میں یہ 25 دن 2 ستمبر 27 ستمبر تک دکھائی دے رہے ہیں۔ ان دنوں تک کر اپنی زندگی کا جائزہ لیجیے کہ آپ کہاں سے اپنے اور کہاں تک پہنچے۔

یہ تجربہ عملی اور روحانی دونوں طرح سے ہونا چاہیے۔ یعنی اپنی ترقی جانچنے کے لیے خواب، وجدان، چھٹی حس اور دل کی آواز پر بھی غور کیجیے اور نتیجہ کی سے ان کی بات مانیں۔ بروقت خاص کر سوتے وقت کاغذ قلم ساتھ رکھیے کہ ہر بات نوٹ کرتے جائیں۔ خواہوں میں دلچسپی رکھنے والے عقرب افراد کے لیے اہم خبر یہ ہے کہ ستمبر 2014ء زمرہ ورک کے حوالے سے اہم دینا ہے۔ کچھ عرصہ سے آپ کے ذہن میں زندگی دوست و راز کی حقیقت اور parallel work کے حوالے سے کئی الجھنیں تھیں جو اب دور ہوئیں نظر آ رہی ہیں۔ یہ جو آپ ان دنوں Parallel دنیاؤں کو سمجھنا چاہتے ہیں اس کے لیے آپ کو اکتوبر 2014ء کا انتظار کرنا ہوگا۔

قوس Sagittarius (23 اکتوبر - 22 نومبر)

آپ کے لیے یہ ترقی کی تادی کی دن ہیں۔ اس لیے ہر شے کو دماؤ سے نکال کر اپنے کام کا دار اور عازمت پر توجہ دینا ہوگی۔

آپ کی زندگی کا جو بھی مالی یا عملی پہلو ہے، اسے اہمیت دیں۔ بہت سی چیزیں آپ کی توجہ بنانے کی کوشش کریں گی، لیکن آپ اپنا فوکس برقرار رکھیں۔ آنے والے دنوں میں آپ کے لیے بہت سی راہیں کھلنے والی ہیں۔ یہ دو راستے ہیں جو آپ ان دنوں یعنی ستمبر 2014ء میں دریافت کریں گے۔ آپ کی مثال اس کسان کی مانند ہے جو چٹان کے ڈالے والے راستے میں فصل حاصل کرتا ہے۔ اس ڈاک ایک اور اہم بات کسی "گمشدہ" چیز کا ش جاتا ہے۔ یہ چیز انسان اور شہ و محبت کی بھی روپ میں ہو سکتی ہے۔ بہت پہلے آپ کا کوئی پیارا یا عزیز بچھڑ گیا ہو تو اس کا اپنا ٹک مل جائے گا، اس لیے چٹکی مبارک باد۔

کچھ عرصہ سے لگا تھا کہ آپ کے مالی حالات خرابی کا شکار تھے۔ کام ہوتے ہوئے رو جاتے تھے۔ جیسے ان دیکھ باقیوں نے کاموں کو بھڑک رکھا ہو۔ یہ معاملہ بھی ستمبر کے تیسرے ہفتے تک درست ہو جائے گا اور آپ کے حالات دوبارہ بہتر ہو جائیں گے۔

جدی Capricorn (23 اکتوبر - 20 نومبر)

اس ماہ جدی افراد کی عمل توجہ اپنی ذات کی جانب مبذول دے گی۔ آپ الف سے بی تک

اپنا تجربہ کرتے رہیں گے۔ آپ کیا کھاتے ہیں، کیا پہنتے ہیں، کیسے دکھائی دیتے ہیں، کس سے ملتے ہیں، کیسے ملتے ہیں وغیرہ وغیرہ سب بات تو آپ آئینے کے سامنے کھڑے ہو کر خود سے باتیں کرتے ہی دکھائی دیتے ہیں۔ آپ کا تعلق چاہے عمر کے کسی بھی حصے سے ہو آپ جسمانی اور روحانی طور پر خوب صورت، مجاذب نظر، پر کشش دکھائی دینا چاہتے ہیں۔ آپ اگر ڈانٹنا کرتے ہیں تو ساتھ ساتھ مہربان بھی کرتے ہیں۔ یعنی دونوں دنیاؤں کی طرف متوجہ ہیں۔

آپ کے لیے یہ مہینا کئی طرح سے اہم ہے۔ آپ خود کو ایک نیا قسم دینے کی کوشش کریں۔ آپ کی خواہش ہے کہ آپ کا مہینہ بڑی دیر کا سامنے ظاہر ہو۔ جدی افراد کا خاصا یہ ہے کہ یہ لوگ جتنی اہمیت دینا ہی

دعا کی کو دیتے ہیں، روحانی وسائل بھی ان کے لیے جتنی ہی اہمیت کے حامل ہیں۔ جب کبھی جنگ کی تادی کرتے ہیں تو دما عوام و قریہ بزرگوں سے شیراز اور بر طرح کی روحانی اور روحانی کوشش کر کے میدان میں اترتے ہیں اور پھر پوری جسمانی طاقت سے جھگڑتے ہیں۔ گزشتہ کئی ماہ سے ان کی زندگی میں یہی سلسلہ چل رہا ہے۔

دو جدی افراد جو دوبارہ ہم پر توجہ رکھتے ہیں، وہ اپنے گزشتہ جنم اور اس جنم کے افکار و مشن حاصل کرنے کی کوشش کرتے دکھائی دے رہے ہیں۔ ستمبر 15 کے بعد آپ کی زندگی میں مزید بہتری اور ترقی دکھائی دے رہی ہے۔

دلو Aquarius (21 نومبر - 19 دسمبر)

آپ کے لیے ستمبر 2014ء ایک طرح سے تبدیلی کے آغاز کا زمانہ ہے۔ آپ کی زندگی کا طریقہ کار بدل رہا ہے۔ سب سے پہلے آپ کوشش کریں گے کہ لوگوں کو آزاد کریں۔ آپ فیصلہ کرنا چاہیں گے کہ آپ کی زندگی میں کون کیا ہے، کہاں کھڑا ہے اور اسے کہاں ہونا چاہیے۔

آپ اپنی ترجیحات ترتیب دینا چاہتے ہیں کہ آپ نے کس کو کتنی اہمیت دینی ہے اور کیوں؟ دراصل آپ اپنا انداز لوگوں کی تلاش میں ہیں۔ آپ اپنے مائز میں میں بھی ایسے لوگ رکھنا چاہتے ہیں جو آپ کے ساتھ دلاور اور ایماندار ہوں۔ اس ماہ آپ کسی کے بھی ایمان و عرف اور وفا کا امتحان لے سکتے ہیں اور وہی بولیں گے کہ اسے کس سے چھٹی نہ چھٹے۔

کافی عرصے سے آپ خواب اور خیال کے حوالے سے بھی پریشان تھے۔ جیسے بے خوابی یا پریشان کن خوابوں سے تنگ ہوں۔ اس ماہ کی 15 تاریخ سے یہ سلسلہ بھی درست ہو جائے گا۔

گزشتہ کچھ مہینوں سے آپ کی باتیں لوگوں کی سمجھ میں نہیں آ رہیں۔ دراصل آپ جو کہنا چاہتے ہیں، وہ سب سے سمجھا نہیں پا رہے۔ ابھی یہ سلسلہ کچھ عرصہ مزید چلا رہا ہے۔ سب سے قابل غور یہ ہے کہ سب سے سمجھ اور غیر واضح باتوں سے گزر رہے ہیں۔

حوت Pisces (20 نومبر - 20 دسمبر)

اس ماہ دولت کی دینی آپ پر مہربان دکھائی دے رہی ہے۔ آپ کا رزق کچھ بڑی قسم کا نظر آتا ہے کہ جیسے اچانک کھین نہ کس سے دولت حاصل ہوتی چلی جائے۔ ویسا کم ہی ہوتا ہے کہ کوئی اتفاقی طور پر دولت کے بدلے ملے آکھڑا ہو اور بس برکت ہی والا ہے۔ لہذا اسے انکار کریں۔

گزشتہ کچھ عرصہ سے آپ کی سوچ اور ذہنی حقائق میں خاصا تشویش و غم تھا ہے۔ آپ جان کچھ کرتے اور نہ کچھ جانتے تھے۔ آپ کو لگتا تھا کہ جیسے کوئی missing link ہے۔ کچھ ہے جو آپ کی سمجھ میں نہیں آ رہا ہے۔ یہ صرف حالات کی بات ہے۔ ستمبر کے وسط سے یہ حالات بدل چائیں گے۔ آپ کے دوست آپ کی مدد کے لیے آگے بڑھیں گے۔ چند قریبی لوگ ایسے بھی ہیں جو آپ کو آئینے کی طرح دکھتے ہیں۔ ان سے ملاقات کیجیے۔ جیسے بندہ چیل کہن کر نائن سوٹ میں کسی کے گھر چلا جائے، کسی ٹکلف اور تیار کی ٹکلف۔ ایسی ملاقاتوں کا نتیجہ آپ کو حیران کر دے گا۔

آپ کے لیے سال کی اہم خبر یہ ہے کہ 5 ستمبر کے لگ بھگ طالع ہونے والا چاند برج حوت میں وقت پڑے گا۔ یہ وقت آپ کی اپنی ذات کے لیے خاصا اہم ہے۔ اگر آپ کسی انسان، شے یا مقصد کو حاصل کرنا چاہتے ہیں تو اس کے لیے پورے چاند کے یہ 24 دن بہترین زمانہ۔





Hair Removal
with Skin Whitening Agent
& Aloe Vera
Extracts

**White
Rose®**

جلد ہاتھی سوفٹ پیچ





ڈیو واٹنگ کریم

رنگ گورا کرنے والی جدید، حیرت انگیز کریم جو
آپ کے چہرے سے کیل، مہاسے، چھانیاں، داغ دھبے جھریاں
اور آنکھوں کے گرد سیاہ حلقے ختم کر کے آپ کو دے واگئی خوبصورتی

Due®

Whitening Cream

گہری سب داغ نکھڑی رنگت کے لئے

UV Filters
Vitamins
Natural
Fruit
Extracts

جب ہے ڈیو۔۔۔ تو کچھ اور کیوں؟



Due®
MARKS NIL CREAM

اور



Manufacturer
KREATIVE
Cosmetics (Pvt) Ltd.

جب ہے ڈیو۔۔۔

تو کچھ اور کیوں؟



نساء ایکسٹرا گلوئنگ وائٹننگ کریم

ایک منٹ
فیر فیس
رنگت کے لئے



ٹینشن نہ لو۔ گورا پن چاہیے
نساء وائٹننگ کریم لو

TREND
INTERNATIONAL
WWW.PAKISTANIM.COM



MARY KOM

بھی حاصل کرتی رہیں۔

فلم میں میری کام کی پرفیشن لائف کے علاوہ نجی پہلوؤں کی بھی عکاسی کی گئی ہے کہ کس طرح ایک اسپورٹس وومن گھروں کا کام کو ساتھ لے کر جاتی ہے۔ اس فلم کی اسپورٹس ایکشن ڈائریکشن روب بلر آف ریل اسپورٹس نے دی ہے جو اس سے پہلے "پک" دے انڈیا اور "جھاگ بھگیا جھاگ" کے لیے بھی ڈائریکشن دے چکے ہیں۔

ایئر کر ایبل اسپورٹ ڈراما فلم اس ماہ سینما کی زینت بنے گی۔ بھارتی پروڈکشن کے سینئر سٹے بننے والی اس فلم میں پریانکا چوپڑا نے انڈین خاتون باکسر میری کام کا کردار ادا کر رہی ہیں۔ فلم کی کہانی میری کام کے باکسر بننے کی کوششوں سے لے کر اس کی کامیابیوں اور زندگی کے مختلف پہلوؤں کے گرد بہترین پرفارمنس دینے کے لیے پریانکا چوپڑا میری کام سے جدایات کے ساتھ ساتھ باکسنگ کی ٹریننگ



Daawat-e-Ishq

حبیب فیصل

کی ڈائریکشن اور ادیتا چوپڑا کی پروڈکشن میں بننے والی اس فلم میں پریشی چوپڑا اور بیتا رائے کپور مرکزی کردار ادا کر رہے ہیں۔ اس کامیڈی لوسٹوری میں پریشی ایک حیدر آبادی لڑکی (لمبو) جب کہ بیتا رائے کپور (تاؤد) ایک گنگ کا کردار ادا کر رہے ہیں۔ دو مختلف فلم اور ریاستوں سے تعلق رکھنے والے افراد میں محبت کس طرح پروان چڑھتی ہے، اس موضوع پر گزشتہ عرصے سے بانی ویش کئی فلمیں بن رہی ہیں۔ اس فلم میں بھی پریشی حیدر آبادی لڑکی کے تعلق رکھتا ہے۔ فلم میں جیٹ اور شادی بیاہ کے مسائل بھی زیر بحث دکھائی دیتے ہیں۔

ٹھوڑا تاؤد نہ صرف اپنے اپنے کاروبار میں مایوس بلکہ ساج کے نرم دوران توڑ دے ہوئے محبت کی ایک نئی مصالحت دار رنگ لگائی کہانی کی بنیاد رکھتے ہیں۔ فلم کا میوزک ساجد وادکا ہے جو ابھی سے خاصا پسند کیا جا رہا ہے۔ امیر کی جائزہ ہے کہ پریشی اور ادیتا کی کیمسٹری بہت سا سکریٹ پر پیش کی جائے گی۔



فلم کا انکشاف صرف وائٹن بلک پاکستانی شائقین بھی بڑی بے صبری سے کر رہے ہیں۔ اس انکشاف کی وجہ چوکھو اور شیں بلک پاکستانی چارمٹب ایکٹر "نوا خان" ہیں جو اس فلم میں موہم کپور کے متبادل مرکزی کردار ادا کر رہے ہیں۔ یہ فلم 1980ء میں بننے والی فلم "خوب صورت" کی کاپی ایک ہے جس میں ریکھا اور راکیش روشن نے مرکزی کردار ادا کیے تھے۔ فلم میں نوا خان ایک راج پوت پرنس کا کردار ادا کر رہے ہیں جب کہ موہم کپور ایک شوخ شخص ہے۔ ایک فروغ تھی ریٹس کے رول میں دکھائی دیں گی۔

اس رولنگ کا میڈی فلم کی ڈائریکشن سٹوڈیو گیش اور پروڈکشن رخصیا کپور، انیل کپور، سدھا جتو رائے کپور اور Walt Disney کی ہے۔

کیا علی ظفر کے بعد نوا خان بانی وائٹن بلک کا چاروہ نے میں کامیاب رہیں گے؟ تو فلم کی ریلیز کے بعد ہی پتا چلے گا۔ فلمی پسندوں کے مطابق ٹیلیس موہم اور سنجیدہ مزاج نوا خان کی جوڑی شائقین کے دل ضرور جیت لے گی۔



پاکستان کے مایہ ناز شیف ذاکر کی نئی کتاب



91
Published by
Jahangir Books

آج ہی اپنے قریبی بہک شال سے طلب فرمائیں



پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسج کمانے کے لئے شرنگ نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✧ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

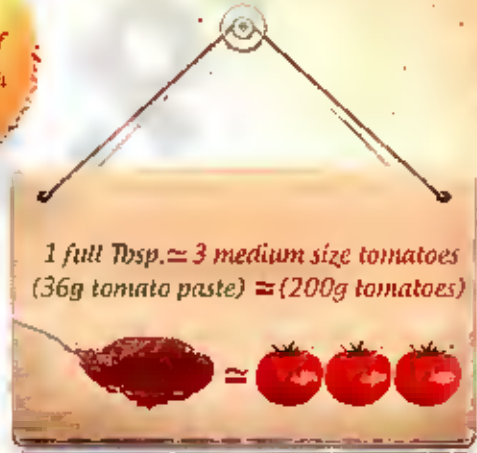
MITCHELL'S®

Tomato Paste

اصلی ٹماٹروں کا گڑھا پیسٹ



Contains
concentrate of
2.5kg fresh
tomatoes



- پچھلے ٹماٹروں میں 100 فیصد خالص ٹماٹروں کے گودے سے سٹیٹ آف وی آرٹ نیکنالوجی پلانٹ پر تیار کی گئی ہے۔
- پچھلے ٹماٹروں میں بیج اور چٹکوں کے بغیر حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق تیار کی جاتی ہے۔
- گوشت ہو یا سبزی، پاستا، ہویا پیزا، پچھلے ٹماٹروں میں کم وقت میں ہر ڈش کو مزیدار بناتی ہے۔
- ایک کھانے کی چمچ ٹماٹروں میں 3 درمیانے سائز کے ٹماٹروں کے برابر ہے۔



No Preservatives

No Artificial Flavours

No Artificial Colours